

Tydzień 4:24-28.02.2020		
Dni tygodnia	Obiad: zupa	Obiad: II danie
Poniedziałek 24.02	Krem z kukurydzy z grzankami Alergeny: 1,9	Makaron ze szpinakiem i z kurczakiem posypany serem żółtym. Mandarynka Kompot Alergeny:1,7
Wtorek 25.02.	Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem Alergeny: 1,9	Leczo warzywne z kiełbasą podwawelską z ryżem parabolicznym Gruszka Kompot Alergeny
Środa 26.02	Kartoflanka z boczkiem Alergeny: 9	Odwrócone gołąbki z ziemniakami z surówką z marchewki i z selera Kompot Alergeny:9
Czwartek 27.02	Barszcz ukraiński z mięsem z indyka Alergeny: 9	Spaghetti bolonese Jabłko Kompot Alergeny:1
Piątek 28.02	Zupa jarzynowa Alergeny: 9	Pulpety z dorsza w sosie śmietanowym z ziemniakami. Kapusta kiszona Kompot Alergeny:1,3,9

WYKAZ POTRAW I SPIS PRODUKTÓW LUTY 2020

ZUPY:

Krem z kukurydzy z grzankami-pietruszka, seler, ziemniaki, marchewka, mleko kokosowe, kukurydza, przyprawy.

Rosół-kurczak, marchewka, seler, pietruszka, por, makaron z pszenicy durum, natka pietruszki, przyprawy.

Kartoflanka z boczkiem-marchewka, seler, pietruszka, ziemniaki, boczek, przyprawy.

Barszcz ukraiński-marchewka, seler, pietruszka, fasolka szparagowa, buraki, ziemniaki, mięso z indyka, przyprawy.

Zupa jarzynowa- marchewka, seler, pietruszka, por, ziemniaki, kalafior, natka pietruszki, przyprawy.

Gramówka składników zup:

ziemniaki 280 g, marchew 70 g, seler 10 g, pietruszka 60 g, por 5 g, dodatek warzywny (brokuł, buraki: 60 g), mięso 15 g

II DANIA:

Makaron ze szpinakiem i z kurczakiem-Makaron penne z pszenicy durum, cebula, czosnek, piersi z kurczaka, szpinak, przyprawy.

Leczo warzywne z kielbasą i z ryżem parabolicznym- cebula, pomidory, kolorowa papryka, cukinia, czosnek, kielbasa podwawelska, ryż, przyprawy.

Odwrócone gołąbki z ziemniakami i z surówką z marchewki i selera-biała kapusta, ryż, mięso mielone, pomidory do sosu, ziemniaki, przyprawy.

Spaghetti bolonese- Makaron z pszenicy durum, mięso mielone karkówka z łopatką, pomidory do sosu, czosnek, cebula, przyprawy.

Pulpety z dorsza w sosie śmietankowym z ziemniakami i kapustą kiszoną- filet z dorsza, bułka tarta, jajko, śmietana, ziemniaki

Surówki:

Marchewka z selerem-marchew, seler, olej, cukier

Kapusta kiszona- kapusta kiszona, marchew, jabłko, cebula, natka pietruszki, koperek, olej, sól, pieprz.

Gramówka składników drugich dań:

Ziemniaki 200 g

Ryż 70 g

Makaron 70 g

Mięso 160 g

Surówka 120 g

Naleśniki 200 g

Pierogi 200 g

Ryba 160 g

Informujemy, że potrawy przez nas przygotowywane jak i produkty gotowe, z których korzystamy zawierają lub mogą zawierać poniższe alergeny:

- 1). Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
- 2). Skorupiaki i produkty pochodne.
- 3). Jaja i produkty pochodne.
- 4). Ryby i produkty pochodne.
- 5). Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
- 6). Soja i produkty pochodne.
- 7). Mleko i produkty pochodne.
- 8). Orzechy.
- 9). Seler i produkty pochodne.
- 10). Gorczyca i produkty pochodne.
- 11). Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12). Dwutlenek siarki oraz siarczyny.
- 13). Łubin i produkty pochodne.
- 14). Mięczaki i produkty pochodne.