

Menu 22-26.09.2025		
Dni tygodnia	Obiad: zupa	Obiad: II danie
Poniedziałek	Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem (Kurczak, makaron z pszenicy durum (GLUTEN), marchew, pietruszka, seler (SELER), por, cebula, przyprawy) Vege: bez mięsa Alergeny: 1,9	Pieczona karkówka z kasza bulgur i surówką z ogórki kiszzone (Karkówka w sosie własnym: warzywa (marchew, pietruszka, seler, cebula, mąka, śmietana (SELER, GLUTEN, MLEKO), natka pietruszki, kasza bulgur (GLUTEN), ogórek kiszony, przyprawy, oliwa) Vege: Pieczone tofu (SOJA) Kompot wieloowocowy Alergeny: 1,6,7,9
Wtorek	Kapuśniak (Kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler (SELER), przyprawy Alergeny: 9	Stripsy z kurczaka z ziemniakami pieczone i surówką z marchwi i jabłka (filet z kurczaka, bułka tarta (GLUTEN), jajko (JAJA), ziemniak, marchew, jabłko, przyprawy, oliwa) Kompot wieloowocowy Alergeny:1,3
Środa	Krem z pomidora i bazylii (Pomidor, cebula czerwona, seler naciowy (SELER) marchew, pietruszka, bazylia, przyprawy) Alergeny: 9	Makaron carbonara (makaron z pszenicy durum (GLUTEN), boczek parzony, śmietanka 34%(MLEKO), cebula biała, ser (MLEKO) Vege: Makaron (GLUTEN) z szpinakiem Owoc: Kompot wieloowocowy: Alergeny: 1,7
Czwartek	Zupa ogórkowa na skrzydle z indyka (marchew, seler (SELER), pietruszka, koper, ziemniak, ogórek kiszony, skrzydło z indyka, przyprawy) Vege: bez mięsa Alergeny: 9	Ryż z drobiowym strogonowem (Ryż paraboliczny, filet z kurczaka, pomidory, pieczarki, ogórek kiszony, papryka, cebula biała, zioła, przyprawy) Vege: b/z mięsa Owoc Kompot wieloowocowy Alergeny:
Piątek	Żurek na naturalnym zakwasie (zakwas (GLUTEN), boczek, biała surowa, cebula, marchew, pietruszka, seler (SELER), ziemniak, przyprawy) Vege: jarzynowa Alergeny: 1,9	Medaliony rybne, ziemniaki i surówką z białej kapusty (Filet z dorsza (RYBA), jajko (JAJA) bułka tarta (GLUTEN) cytryna, ziemniaki, biała kapusta, marchew, przyprawy) smażone Vege: kotlet jajeczny (GLUTEN, JAJA) Owoc Woda z cytryną i miętą Alergeny: 1,3,4

ZUPY:

Gramówka składników zup:

ziemniaki 80 g, marchew 62,5 g, seler 10 g, pietruszka 30g, por 10 g, dodatek warzywny (brokuł, buraki: 80g), mięso 15 g

II DANIA i surówki:

Gramówka składników drugich dań:

Ziemniaki 200 g

Ryż 70 g

Makaron 70 g

Mięso 160 g

Surówka 100 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

Przyprawy:

Używamy przypraw (tylko z pochodzących z naturalnych składników bez glutamianu sodu i innych konserwantów).