

<b>Menu 06–10.10.2025</b>		
<b>Dni tygodnia</b>	<b>Obiad: zupa</b>	<b>Obiad: II danie</b>
<b>Poniedziałek</b>	Zupa serowo-porowa z mięsem mielonym (łopatka wieprzowa, serek topiony ( <b>MLEKO</b> ), śmietanka ( <b>MLEKO</b> ), cebula biała, pieczarki, por, przyprawy)  <b>Alergeny: 7</b>	Pałki z kurczaka z ziemniakami opiekany, surówka colesław (Pałki z kurczaka, ziemniaki, kapusta biała, marchew, jabłko, jogurt naturalny ( <b>MLEKO</b> ), przyprawy) Vege: Kotlecik z batata i czerwonej soczewicy Woda z cytryną  <b>Alergeny:7</b>
<b>Wtorek</b>	Krem z pomarańczowych warzyw (marchew, batat, dynia, seler ( <b>SELER</b> ), pietruszka, ziemniak, przyprawy)  <b>Alergeny: 9</b>	Makaron z kurczakiem i czerwonym pesto (filet z kurczaka, makaron z pszenicy durum ( <b>GLUTEN</b> ), marchewka, cebula biała, papryka, oliwki czarne, suszony pomidor, oliwa, przyprawy) Vege:b/z mięsa Owoc Kompot wieloowocowy  <b>Alergeny:1</b>
<b>Środa</b>	Zupa meksykańska (Kurczak, pomidor, kukurydza, papryka, fasola czerwona, marchew, pietruszka, seler naciowy( <b>SELER</b> ) chilli, cebula czerwona, przyprawy) Vege: b/z mięsa  <b>Alergeny: 9</b>	Bitki wieprzowe w sosie z ziemniakami i buraczki (szynka wieprzowa, cebula biała, ziemniaki, buraki, mąka pszenna ( <b>GLUTEN</b> ), przyprawy, oliwa) Vege; placki ziemniaczano-warzywne Woda z cytrusami  <b>Alergeny: 1</b>
<b>Czwartek</b>	Barszcz ukraiński na skrzydle z indyka (buraki, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler ( <b>SELER</b> ), por, fasola czerwona, skrzydło z indyka, koncentrat barszczu czerwonego Vege: b/z mięsa  <b>Alergeny: 9</b>	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym z kaszą pęczak i surówką z sałaty (Szynka wieprzowa, jajka ( <b>JAJA</b> ), bułka tarta ( <b>GLUTEN</b> ), przyprawy, śmietana ( <b>MLEKO</b> ), koperek, kasza pęczak ( <b>GLUTEN</b> ), sałata, ogórek, pomidor, cebula biała, oliwa) Vege: pulpety z soczewicy Kompot wieloowocowy  <b>Alergeny:1,3,7</b>
<b>Piątek</b>	Zupa orientalna z kurczakiem (kurczak, papryka, cebula biała, pieczarki, cukinia, mleko kokosowe, przyprawy) Vege: b/z mięsa	Pieczona miruna w panierce z puree ziemniaczanym i warzywami z pary (Filet ( <b>RYBA</b> ), jajko ( <b>JAJA</b> ), bułka tarta ( <b>GLUTEN</b> ), ziemniaki, kalafior, brokuł, marchew, oliwa, cebula, jabłko, przyprawy) Vege: faszerowana cukinia  Woda z limonką i miętą <b>Alergeny:1,3,4</b>

**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 glutaminianu sodu i innych konserwantów).