

<b>Menu 03-07.10.2025</b>		
<b>Dni tygodnia</b>	<b>Obiad: zupa</b>	<b>Obiad: II danie</b>
<b>Poniedziałek</b>	Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem (Kurczak, makaron z pszenicy durum ( <b>GLUTEN</b> ), marchew, pietruszka, seler ( <b>SELER</b> ), por, cebula, przyprawy) Vege: bez mięsa  <b>Alergeny: 1,9</b>	Pieczona karkówka z kasza bulgur i surówką z ogórki kiszzone (Karkówka w sosie własnym: warzywa ( marchew, pietruszka, seler, cebula, mąka, śmietana ( <b>SELER, GLUTEN, MLEKO</b> ), natka pietruszki, kasza bulgur ( <b>GLUTEN</b> ), ogórek kiszony, przyprawy, oliwa) Vege: Pieczone tofu ( <b>SOJA</b> )  Kompot wieloowocowy <b>Alergeny: 1,6,7,9</b>
<b>Wtorek</b>	Kapuśniak (Kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler ( <b>SELER</b> ), przyprawy  <b>Alergeny: 9</b>	Stripsy z kurczaka z ziemniakami pieczone i surówką z marchwi i jabłka (filet z kurczaka, bułka tarta ( <b>GLUTEN</b> ), jajko ( <b>JAJA</b> ), ziemniak, marchew, jabłko, przyprawy, oliwa) Kompot wieloowocowy  <b>Alergeny:1,3</b>
<b>Środa</b>	Krem z pomidora i bazylii (Pomidor, cebula czerwona, seler naciowy ( <b>SELER</b> ) marchew, pietruszka, bazylia, przyprawy)  <b>Alergeny: 9</b>	Makaron carbonara (makaron z pszenicy durum ( <b>GLUTEN</b> ), boczek parzony, śmietanka 34%( <b>MLEKO</b> ), cebula biała, ser ( <b>MLEKO</b> ) Vege: Makaron ( <b>GLUTEN</b> ) z szpinakiem Owoc: Kompot wieloowocowy: <b>Alergeny: 1,7</b>
<b>Czwartek</b>	Zupa ogórkowa na skrzydle z indyka (marchew, seler ( <b>SELER</b> ), pietruszka, koper, ziemniak, ogórek kiszony, skrzydło z indyka, przyprawy) Vege: bez mięsa  <b>Alergeny: 9</b>	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 <b>Alergeny:</b>
<b>Piątek</b>	Żurek na naturalnym zakwasie (zakwas ( <b>GLUTEN</b> ), boczek, biała surowa, cebula, marchew, pietruszka, seler ( <b>SELER</b> ), ziemniak, przyprawy) Vege: jarzynowa  <b>Alergeny: 1,9</b>	Medaliony rybne, ziemniaki i surówką z białej kapusty (Filet z dorsza ( <b>RYBA</b> ), jajko ( <b>JAJA</b> ) bułka tarta ( <b>GLUTEN</b> ) cytryna, ziemniaki, biała kapusta, marchew, przyprawy) <b>smażone</b> Vege: kotlet jajeczny ( <b>GLUTEN, JAJA</b> ) Owoc Woda z cytryną 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).