

Menu 17–21.11.2025		
Dni tygodnia	Obiad: zupa	Obiad: II danie
Poniedziałek	Zupa serowa z mięsem mielonym (łopatka wieprzowa, serek topiony (MLEKO), śmietanka (MLEKO), cebula biała, pieczarki, por, przyprawy) Alergeny: 7	Pałki z kurczaka z ziemniakami opiekany, surówka colesław (Pałki z kurczaka, ziemniaki, kapusta biała, marchew, jabłko, jogurt naturalny (MLEKO), przyprawy) Vege: Kotlecik z batata i czerwonej soczewicy Woda z cytryną Alergeny:7
Wtorek	Krem z pomarańczowych warzyw (marchew, batat, dynia, seler (SELER), pietruszka, ziemniak, przyprawy) Alergeny: 9	Makaron z kurczakiem i czerwonym pesto (filet z kurczaka, makaron z pszenicy durum (GLUTEN), marchewka, cebula biała, papryka, oliwki czarne, suszony pomidor, oliwa, przyprawy) Vege:b/z mięsa Owoc Kompot wieloowocowy Alergeny:1
Środa	Zupa meksykańska (Kurczak, pomidor, kukurydza, papryka, fasola czerwona, marchew, pietruszka, seler naciowy(SELER) chilli, cebula czerwona, przyprawy) Vege: b/z mięsa Alergeny: 9	Bitki wieprzowe w sosie z ziemniakami i buraczki (szynka wieprzowa, cebula biała, ziemniaki, buraki, mąka pszenna (GLUTEN), przyprawy, oliwa) Vege; placki ziemniaczano-warzywne Woda z cytrusami Alergeny: 1
Czwartek	Barszcz ukraiński na skrzydle z indyka (buraki, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler (SELER), por, fasola czerwona, skrzydło z indyka, koncentrat barszczu czerwonego Vege: b/z mięsa Alergeny: 9	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym z kaszą pęczak i surówką z sałaty (Szynka wieprzowa, jajka (JAJA), bułka tarta (GLUTEN), przyprawy, śmietana (MLEKO), koperek, kasza pęczak (GLUTEN), sałata, ogórek, pomidor, cebula biała, oliwa) Vege: pulpety z soczewicy Kompot wieloowocowy Alergeny:1,3,7
Piątek	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 (RYBA), jajko (JAJA), bułka tarta (GLUTEN), ziemniaki, kalafior, brokuł, marchew, oliwa, cebula, jabłko, przyprawy) Vege: faszerowana cukinia Woda z limonką 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 glutaminianu sodu i innych konserwantów).