

<b>Menu A 15-19.12.2025</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, ogórki kiszone (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>	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>	Stripsy z kurczaka z ziemniakami pieczonymi, surówka 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>	Zupa gulaszowa (mięso wieprzowe z szynki, marchew, por, pietruszka, seler <b>(SELER)</b> , ziemniaki, papryka czerwona, cebula, pomidory, olej, przyprawy (sól, pieprz, papryka słodka i ostra, tymianek, oregano)  <b>Alergeny: 1</b>	Makaron z sosie jogurtowo – owocowym (makaron z pszenicy, durum <b>(GLUTEN)</b> , jabłka prażone, jogurt naturalny <b>(MLEKO)</b> . Owoc Kompot wieloowocowy:  <b>Alergeny: 1,7</b>
<b>Czwartek</b>	Żurek na naturalnym zakwasie <b>(GLUTEN)</b> , boczek, biała surowa, cebula, marchew, pietruszka, seler <b>(SELER)</b> , ziemniak, przyprawy) Vege: jarzynowa  <b>Alergeny: 1,9</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>Piątek</b>	Pomidorowa z makaronem na kurczaku z wolnego wybiegu (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>	Medaliony rybne, ziemniaki i surówką z białej kapusty (Filet z dorsza <b>(RYBA)</b> , jajko <b>(JAJKO)</b> ) bułka tarta <b>(GLUTEN)</b> cytryna, ziemniaki. Biała kapusta, marchew, jogurt <b>(MLEKO)</b> / majonez <b>(JAJKO)</b> . Woda z cytryną i miętą  <b>Alergeny: 1,3,4,7</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

Makarony 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).