

<b>Menu 23.02-27.02.2026</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>	Pieczeń z indyka z kaszą perłową (pierś z indyka, kasza perłowa <b>(GLUTEN)</b> ) Marchew z jabłkiem Vege: Pieczony kotlecik z kalafiora i ciecierzycy Kompot wieloowocowy  <b>Alergeny:1,7</b>
<b>Wtorek</b>	Krupnik na skrzydle z indyka (kasza jęczmienna <b>(GLUTEN)</b> , marchewka, pietruszka, seler <b>(SELER)</b> , skrzydło z indyka, przyprawy). Vege bez mięsa  <b>Alergeny: 1,9</b>	Spaghetti Bolognese (makaron z pszenicy durum <b>(GLUTEN)</b> , szynka wieprzowa, pomidory, marchew, pietruszka, seler <b>(SELER)</b> , cebula, przyprawy, ser gouda wiórki <b>(MLEKO)</b> ) Owoc Vege: Wegańskie bolognese Woda z cytrusami Bez laktozy: bez sera  <b>Alergeny: 1,7,9</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>	Ryż z jabłkami z sosem jogurtowym (ryż paraboliczny, jabłka prażone, jogurt naturalny <b>(MLEKO)</b> ) B/Z mleczni sos na jogurcie wegańskim Woda z cytrusami owoc Kompot wieloowocowy <b>Alergeny: 7</b>
<b>Czwartek</b>	Barszcz ukraiński na skrzydle z indyka (Buraki, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler <b>(SELER)</b> , por, fasola czerwona, skrzydło z indyka, Vege: b/z mięsa  <b>Alergeny: 9</b>	Shoarma, ziemniaki opiekane (udko z kurczaka, ziemniaki, przyprawy) Ogórek kiszony Kompot wieloowocowy  <b>Alergeny:</b>
<b>Piątek</b>	Pomidorowa z ryżem na kurczaku z wolnego wybiegu, ryż paraboliczny (kurczak, marchew, pietruszka, seler <b>(SELER)</b> , por, cebula, przyprawy) Vege: bez mięsa  <b>Alergeny: 9</b>	Dorsz w panierce, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej (dorsz <b>(RYBA)</b> , jajko <b>(JAJKO)</b> , bułka tarta <b>(GLUTEN)</b> , ziemniaki, kapusta kiszona, marchewka, jabłko, cebula, przyprawy) Vege: jajko sadzone 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).