

<b>Menu 13-17.04.2026</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>	Pałki z kurczaka, opiekane ziemniaki (pałki z kurczaka, ziemniaki. Surówka: seler ( <b>SELER</b> ), marchew, słonecznik majonez ( <b>JAJKO</b> ). Vege: Kotlecik z batata i czerwonej soczewicy Woda z cytryną  <b>Alergeny: 3, 9</b>
<b>Wtorek</b>	Zupa orientalna z kurczakiem (kurczak, papryka, cebula biała, pieczarki, cukinia, mleko kokosowe, przyprawy) Vege: b/z mięsa  <b>Alergeny:</b>	Bitki wieprzowe w sosie z ziemniakami i buraczki zasmażane (szynka wieprzowa, cebula biała, ziemniaki, buraki, mąka pszenna ( <b>GLUTEN</b> ), przyprawy, oliwa) Kompot wieloowocowy  <b>Alergeny: 1</b>
<b>Środa</b>	Zupa serowa z mięsem mielonym z makaronem (łopatka wieprzowa, serek topiony ( <b>MLEKO</b> ), śmietanka ( <b>MLEKO</b> ), cebula biała, pieczarki, por, przyprawy ,makaron z pszenicy durum ( <b>GLUTEN</b> ))  <b>Alergeny: 1, 7</b>	Kopytka na słodko z brzoskwiniami (ziemniaki, twaróg półtłusty ( <b>MLEKO</b> ), mąka pszenna tortowa ( <b>GLUTEN</b> ), skrobia ziemniaczana, jajko ( <b>JAJKO</b> ), sól, cukier, śmietana kwaśna ( <b>MLEKO</b> ), brzoskwinie.  <b>Alergeny: 1, 3, 7</b>
<b>Czwartek</b>	Barszcz zabieleny na skrzydle z indyka (buraki, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler ( <b>SELER</b> ), por, skrzydło z indyka, śmietana ( <b>MLEKO</b> ). Vege: b/z mięsa  <b>Alergeny: 9</b>	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym z kaszą pęczak i surówką z sałaty pekińskiej, pomidorem, celulą, ogórkiem, sól pieprz, olej (szynka wieprzowa, jajka ( <b>JAJKO</b> ), przyprawy, śmietana ( <b>MLEKO</b> ), koperek, kasza pęczak ( <b>GLUTEN</b> ), sałata, ogórek, pomidor, cebula biała, oliwa) Vege: pulpety z soczewicy Kompot porzeczkowy <b>Alergeny:1,3,7</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>	Pieczona miruna w panierce z puree ziemniaczanym (filet z dorsza ( <b>RYBA</b> ), jajko ( <b>JAJA</b> ), bułka tarta ( <b>GLUTEN</b> ), ziemniaki Surówka: Kapusta czerwona na zimno/ na ciepło ,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).