

Menu 20.04-24.04.2026		
Dni tygodnia	Obiad: zupa	Obiad: II danie
Poniedziałek	Rosół na kurczaku z wolnego wybiegu z makaronem (Kurczak, makaron z pszenicy durum (GLUTEN) , marchew, pietruszka, seler (SELER) , por, cebula, przyprawy) Vege: bez mięsa Alergeny: 1,9	Pieczona karkówka z kasza bulgur, ogórki kiszzone (Karkówka w sosie własnym: warzywa (marchew, pietruszka, seler, cebula, mąka, śmietana (SELER, GLUTEN, MLEKO)), natka pietruszki, kasza bulgur (GLUTEN) , ogórek kiszony, przyprawy, oliwa Vege: Pieczone tofu (SOJA) Kompot wieloowocowy Alergeny: 1,6,7,9
Wtorek	Zupa ogórkowa na skrzydle z indyka (marchew, seler (SELER) , pietruszka, koper, ziemniak, ogórek kiszony, skrzydło z indyka, przyprawy) Vege: bez mięsa Alergeny: 9	Stripsy z kurczaka z ziemniakami pieczonymi, surówka z marchwi i jabłka (filet z kurczaka, bułka tarta (GLUTEN) , jajko (JAJA) , ziemniak, marchew, jabłko, przyprawy, oliwa) Kompot wieloowocowy Alergeny:1,3
Środa	Zupa gulaszowa (mięso wieprzowe z szynki, marchew, por, pietruszka, seler (SELER) , ziemniaki, papryka czerwona, cebula, pomidory, olej, przyprawy (sól, pieprz, papryka słodka i ostra, tymianek, oregano) Alergeny: 1	Makaron z sosie jogurtowo – owocowym (makaron z pszenicy, durum (GLUTEN) , jabłka prażone, jogurt naturalny (MLEKO) . Owoc Kompot wieloowocowy: Alergeny: 1,7
Czwartek	Żurek na naturalnym zakwasie (GLUTEN) , boczek, biała surowa, cebula, marchew, pietruszka, seler (SELER) , ziemniak, przyprawy) Vege: jarzynowa Alergeny: 1,9	Makaron carbonara (makaron z pszenicy durum (GLUTEN) , boczek parzony, śmietanka 34% (MLEKO) , cebula biała, ser (MLEKO) Vege: Makaron (GLUTEN) z szpinakiem Owoc Kompot wieloowocowy: Alergeny: 1,7
Piątek	Pomidorowa z makaronem na kurczaku z wolnego wybiegu (Kurczak, makaron z pszenicy, durum (GLUTEN) , marchew, pietruszka, seler (SELER) , por, cebula, przyprawy) Vege: bez mięsa Alergeny: 1,9	Medaliony rybne, ziemniaki i surówką z białej kapusty (Filet z dorsza (RYBA) , jajko (JAJKO) bułka tarta (GLUTEN) cytryna, ziemniaki. Biała kapusta, marchew, jogurt (MLEKO) / majonez (JAJKO) . Woda z cytryną i miętą Alergeny: 1,3,4,7

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).