

Menu 15-19.06.2026		
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	Pałki z kurczaka, opiekane ziemniaki (pałki z kurczaka, ziemniaki. Surówka: seler (SELER), marchew, słonecznik majonez (JAJKO). Vege: Kotlecik z batata i czerwonej soczewicy Woda z cytryną Alergeny: 3, 9
Wtorek	Zupa orientalna z kurczakiem (kurczak, papryka, cebula biała, pieczarki, cukinia, mleko kokosowe, przyprawy) Vege: b/z mięsa Alergeny:	Bitki wieprzowe w sosie z ziemniakami i buraczki zasmażane (szynka wieprzowa, cebula biała, ziemniaki, buraki, mąka pszenna (GLUTEN), przyprawy, oliwa) Kompot wieloowocowy Alergeny: 1
Środa	Zupa serowa z mięsem mielonym z makaronem (łopatka wieprzowa, serek topiony (MLEKO), śmietanka (MLEKO), cebula biała, pieczarki, por, przyprawy, makaron z pszenicy durum (GLUTEN)) Alergeny: 1, 7	Kopytka na słodko z brzoskwiniami (ziemniaki, twaróg półtłusty (MLEKO), mąka pszenna tortowa (GLUTEN), skrobia ziemniaczana, jajko (JAJKO), sól, cukier, śmietana kwaśna (MLEKO), brzoskwinie. Alergeny: 1, 3, 7
Czwartek	Barszcz zabieleny na skrzydle z indyka (buraki, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler (SELER), por, skrzydło z indyka, śmietana (MLEKO). Vege: b/z mięsa Alergeny: 9	Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym z kaszą pęczak i surówką z sałaty pekińskiej, pomidorem, celulą, ogórkiem, sól pieprz, olej (szynka wieprzowa, jajka (JAJKO), przyprawy, śmietana (MLEKO), koperek, kasza pęczak (GLUTEN), sałata, ogórek, pomidor, cebula biała, oliwa) Vege: pulpety z soczewicy Kompot porzeczkowy Alergeny:1,3,7
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	Pieczona miruna w panierce z puree ziemniaczanym (filet z dorsza (RYBA), jajko (JAJA), bułka tarta (GLUTEN), ziemniaki Surówka: Kapusta czerwona na zimno/ na ciepło ,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).