

SMAK UP

DATA	MENU
PONIEDZIAŁEK 01.04.2019	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM I NATKĄ PIETRUSZKI (<i>mleko, seler</i>) ŁAZANKI TRADYCYJNE (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 02.04.2019	BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI (<i>gluten, mleko, seler</i>) SCHAB W SOSIE WŁASNYM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ I OGÓRKIEM KISZONYM (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 03.04.2019	ZUPA GULASZOWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>gluten, mleko</i>) LENIWE Z JOGURTEM WANILIOWYM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 04.04.2019	ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI (<i>gluten, seler</i>) KOTLET DROBIOWY Z ZIEMNIAKAMI I WIOSENNĄ SURÓWKĄ (<i>gluten, jaja, mleko</i>) HERBATKA OWOCOWA
PIĄTEK 05.04.2019	ZUPA KOPERKOWA Z KASZĄ JAGLANĄ (<i>mleko, seler</i>) RYBA PANIEROWANA Z ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY (<i>gluten, ryby, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

SMAK UP

DATA	MENU
PONIEDZIAŁEK 08.04.2019	ZUPA SZCZAWIOWA Z RYŻEM (<i>mleko, seler</i>) PAŁKI Z KURCZAKA Z ZIEMNIAKAMI I MINI MARCHEWKĄ (-) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 09.04.2019	ZUPA GROCHOWA Z KIEŁBASKĄ I ZIEMNIAKAMI (<i>seler</i>) NALEŚNIKI Z WARZYWAMI PODANE Z DIPEM CZOSNKOWYM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 10.04.2019	WIOSENNA ZUPA JARZYNOWA Z MAKARONEM (<i>gluten, mleko, seler</i>) RUMSZTYK Z CEBULKĄ, ZIEMNIAKAMI I BURACZKAMI (<i>gluten, jaja</i>) HERBATKA OWOCOWA
CZWARTEK 11.04.2019	KREM POMIDOROWO – PAPRYKOWY Z CHRUPIĄCYMI GRZANKAMI (<i>gluten, mleko, seler</i>) AROMATYCZNE RISOTTO Z KURCZAKIEM I BROKUŁEM (<i>mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 12.04.2019	TRADYCYJNY KRUPNIK JĘCZMIENNY (<i>gluten, mleko, seler</i>) MAKARON Z BIAŁYM SEREM I SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

SMAK UP

DATA	MENU
PONIEDZIAŁEK 15.04.2019	ZUPA ZIEMNIACZANA Z CZARNUSZKĄ (<i>mleko, seler</i>) SPAGHETTI BOLOGNESE (<i>gluten, mleko, seler</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 16.04.2019	ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ Z MAKARONEM (<i>gluten, mleko, seler</i>) KOTLET DROBIOWY SZARPANY Z PAPRYKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI, ZIEMNIAKI, MIZERIA Z KOPERKIEM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) HERBATKA OWOCOWA
ŚRODA 17.04.2019	BARSZCZ BIAŁY Z JAJEM I KIEŁBASKĄ (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) PAMPUCHY Z JOGURTEM TRUSKAWKOWYM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.

SMIAK UP

DATA	MENU
ŚRODA 24.04.2019	KREM Z GROSZKU Z PTYSIAMI (<i>gluten, mleko, seler</i>) PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM MYŚLIWSKIM I KISZONYM OGÓRKIEM (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 25.04.2019	ZUPA GRYSIKOWA (<i>gluten, mleko, seler</i>) KOTLET SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ (<i>gluten, jaja, mleko</i>) HERBATKA OWOCOWA
PIĄTEK 26.04.2019	ZUPA OGÓRKOWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>mleko, seler</i>) PALUSZKI RYBNE Z RYŻEM I KOLOROWYMI WARZYWAMI (<i>gluten, ryba, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PONIEDZIAŁEK 29.04.2019	KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASKĄ (<i>seler</i>) SPAGHETTI CARBONARA (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 30.04.2019	ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI (<i>gluten, seler</i>) GULASZ DROBIOWY Z KASZĄ I SURÓWKĄ Z CZERWONEJ KAPUSTY (<i>gluten, mleko, seler</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacji, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny (E220).

Menu opracowała dietetyk Paulina Dobrowolska
zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian w menu.