

SMAK UP

DATA	MENU
PONIEDZIAŁEK 04.03.2019	ZUPA POROWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>gluten, mleko, seler</i>) POTRAWKA Z KURCZAKA Z WARZYWAMI PO CHIŃSKU Z RYŻEM BASMATI (<i>mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 05.03.2019	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM (<i>mleko, seler</i>) PIECZEŃ WIEPRZOWA Z SOSEM PIECZARKOWYM, ZIEMNIACZKI, KAPUSTA ZASMAŻANA (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 06.03.2019	ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ Z ZACIERKĄ (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) BUŁKI NA PARZE Z SOSEM MALINOWYM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 07.03.2019	ROSÓŁ Z MAKARONEM (<i>gluten, jaja, seler</i>) ROLADKA Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM Z ZIEMNIAKAMI, SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ Z POREM I JABŁKIEM (<i>jaja, mleko</i>) HERBATKA
PIĄTEK 08.03.2019	KRUPNIK JĘCZMIENNY (<i>gluten, seler</i>) SPAGHETTI Z TUŃCZYKIEM W SOSIE POMIDOROWYM (<i>gluten, ryba, 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
PONIEDZIAŁEK 11.03.2019	AROMATYCZNY KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKAMI I BAZYLIĄ (<i>gluten, mleko, seler</i>) GULASZ Z INDYKA Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ PODANY Z KISZONYM OGÓRKIEM (<i>gluten, mleko, seler</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 12.03.2019	ZUPA KOPERKOWA Z RYŻEM (<i>mleko, seler</i>) BURGER WIEPRZOWY W BUŁCE Z WARZYWAMI I SEREM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 13.03.2019	BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI (<i>mleko, seler</i>) ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KIEŁBASKĄ I WARZYWAMI (<i>gluten, jaja, mleko</i>) HERBATKA
CZWARTEK 14.03.2019	ZUPA BROKUŁOWA Z ZACIERKĄ (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) DEVOLAY Z MASEŁKIEM PODANY Z ZIEMNIACZKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI I JABŁKA (<i>mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 15.03.2019	ZUPA GROCHOWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>seler</i>) NALEŚNIKI Z BIAŁYM SEREM I PRAŻONYM JABŁKIEM (<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.

SMAK UP

DATA	MENU
PONIEDZIAŁEK 18.03.2019	ZUPA GRYSIKOWA (<i>gluten, mleko, seler</i>) SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 19.03.2019	ŻUREK Z JAJEM, KIEŁBASKĄ I ZIEMNIAKAMI (<i>gluten, mleko, seler</i>) RACUSZKI Z JABŁKIEM OPRÓSZONE CUKREM PUDREM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) HERBATKA
ŚRODA 20.03.2019	ROSÓŁ Z MAKARONEM (<i>gluten, jaja, seler</i>) KASZOTTO Z INDYKIEM I WARZYWAMI (<i>gluten, seler</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 21.03.2019	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) SZNYCEL WIEPRZOWY Z ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 22.03.2019	ZUPA ZIEMNIACZANA Z MAJERANKIEM (<i>mleko, seler</i>) RYBA PANIEROWANA Z RYŻEM I WARZYWAMI PO GRECKU (<i>gluten, ryba, 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.

SMAK UP

DATA	MENU
PONIEDZIAŁEK 25.03.2019	ZUPA GULASZOWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>mleko, seler</i>) MAKARON ŚWIDERKI Z KURCZAKIEM I BROKUŁEM W SOSIE ŚMIETANOWYM (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 26.03.2019	KREM Z MARCHEWKI Z IMBIREM I GROSZKIEM PTYSIOWYM (<i>gluten, mleko, seler</i>) KAŚKI Z KURCZAKA A'LA KFC Z DIPEM CZOSNKOWYM Z PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 27.03.2019	ZUPA NEAPOLITANKA (<i>gluten, mleko, seler</i>) ZIEMNIAKI Z JAJEM SADZONYM, KEFIREM I BUKIETEM WARZYW NA PARZE (<i>jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 28.03.2019	AROMATYCZNA ZUPA JARZYNOWA Z KOPERKIEM I ZACIERKĄ (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) KLOPSY WIEPRZOWE W SOSIE POMIDOROWYM Z RYŻEM I BROKUŁEM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) HERBATKA
PIĄTEK 29.03.2019	ZUPA FASOLOWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>seler</i>) PIEROGI Z OWOCAMI I SOSEM WANILIOWYM (<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.