

SMIAK UP

DATA	MENU	ALERGENY
ŚRODA 02.01.2019	KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z GRZANKAMI KOTLET DROBIOWY Z ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A4,A7
CZWARTEK 03.01.2019	ZUPA KALAFIOROWA Z RYŻEM ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KIEŁBASKĄ I WARZYWAMI HERBATA OWOCOWA	A1,A3,A4,A7
PIĄTEK 04.01.2019	ZUPA POROWA Z ZIEMNIAKAMI RACUCHY Z JABŁKIEM HERBATA ZIOŁOWA	A1,A3,A4,A5,A9

Legenda:

A1 – gluten; A2 – soja; A3 – mleko; A4 – jaja; A5 – ryby; A6 – orzechy; A7 – seler; A8 – gorczyca;
A9 – sezam; A10 – dwutlenek siarki.

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	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 21.01.2019	ZUPA WIELOWARZYWNA Z ZACIERKĄ RYŻ ZAPIEKANY Z CYNAMONOWYM JABŁKIEM PODANY Z JOGURTEM NATURALNYM KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A7
WTOREK 22.01.2019	ROSÓŁ Z MAKARONEM OPRÓSZPNY NATKĄ PIETRUSZKI SZNYCEL WIEPRZOWY Z ZIEMNIAKAMI, MARCHEW Z GROSZKIEM KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A4,A7
ŚRODA 23.01.2019	ZUPA GULASZOWA Z ZIEMNIAKAMI PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ HERBATA OWOCOWA	A1,A3,A4,A7
CZWARTEK 24.01.2019	KREM Z PIECZAREK Z GROSZKIEM PTYSIOWYM UDKO Z KURCZAKA Z ZIEMNIAKAMI, SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO I CEBULKI KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A4,A7
PIĄTEK 25.01.2019	ZUPA KOPERKOWA Z RYŻEM PLACKI ZIEMNIACZANE Z DIPEM WARZYWNYM KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A4,A7

Legenda:

A1 – gluten; A2 – soja; A3 – mleko; A4 – jaja; A5 – ryby; A6 – orzechy; A7 – seler; A8 – gorczyca; A9 – sezam; A10 – dwutlenek siarki.

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	ALERGENY
PONIEDZIAŁEK 28.01.2019	ZUPA NEAPOLITANKA Z MAKARONEM JAJA W SOSIE CHRZANOWO – ŚMIETANOWYM, ZIEMNIAKI, SURÓWKA WIELOWARZYWNA KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A7
WTOREK 29.01.2019	ZUPA ZIEMNIACZANA GULASZ DROBIOWY Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ PODANY Z SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A4,A7
ŚRODA 30.01.2019	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM KOPYTKA Z MASŁEM OPRÓSZONE CUKREM TRZCINOWYM HERBATA Z CYTRYNĄ I MIODEM	A1,A3,A4,A7
CZWARTEK 31.01.2019	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM RUMSZYK Z CEBULKĄ, ZIEMNIAKI, BURACZKI NA CIEPŁO KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A7
PIĄTEK 01.02.2019	KREM Z MARCHEWKI Z GRZANKAMI RYBA PANIEROWANA Z ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY I JABŁKA KOMPOT WIELOOWOCOWY	A1,A3,A4,A7

Legenda:

A1 – gluten; A2 – soja; A3 – mleko; A4 – jaja; A5 – ryby; A6 – orzechy; A7 – seler; A8 – gorczyca;
A9 – sezam; A10 – dwutlenek siarki.

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.