

SMĄK UP

DATA	MENU PODSTAWOWE
PONIEDZIAŁEK 31.03.2025	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM (<i>SELER</i>) PIECZONE UDKO, ZIEMNIAKI, MARCHEW Z GROSZKIEM (<i>PSZENICA, MLEKO</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 01.04.2025	ZUPA POMIDOROWA ZABIELANA Z MAKARONEM (<i>PSZENICA, MLEKO, SELER</i>) KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM, KASZA PĘCZAK JĘCZMIENNY, SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY (<i>JĘCZMIENIŃ, MLEKO, JAJA, GORCZYCA</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 02.04.2025	BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI (<i>MLEKO, SELER</i>) MAKARON KOKARDKI W SOSIE WARZYWNYM Z SOCZEWICĄ POSYPANY MOZZARELLĄ (<i>PSZENICA, MLEKO</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 03.04.2025	ZUPA GRYSIKOWA NA ROSOLE (<i>PSZENICA, SELER</i>) KOTLET DROBIOWY, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, KUKURYDZY I OGÓRKA (<i>PSZENICA, JAJA, GORCZYCA</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 04.04.2025	KREM ZE SZPARAGÓW I ZIEMNIAKÓW Z GRZANKAMI (<i>PSZENICA, MLEKO</i>) (<i>PSZENICA, JAJA, MLEKO</i>) RYBA Z WARZYZYWAMI PO GRECKU PODANA Z RYŻEM (<i>RYBA-MIRUNA, SELER,</i> <i>PSZENICA, JAJA</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, 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 PODSTAWOWE
PONIEDZIAŁEK 07.04.2025	ZUPA POROWA Z MAKARONEM (PSZENICA, SELER) KURCZAK GYROS Z RYŻEM I SURÓWKĄ Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Z SOSEM VINEGRETTE (GORCZYCA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 08.04.2025	ROSÓŁ Z MAKARONEM (PSZENICA, JAJA, SELER) GULASZ WOŁOWO - DROBIOWY, ZIEMNIAKI, BURACZKI NA ZIMNO (PSZENICA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 09.04.2025	ZUPA WIOSENNA ZABIELANA Z RYŻEM (MLEKO, SELER) MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I SOSEM SZPINAKOWO - ŚMIETANOWYM (PSZENICA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 10.04.2025	ZUPA FASOLOWA NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI (SELER) LENIWE Z MASEŁKIEM I BUŁKĄ TARTĄ, JABŁKO (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 11.04.2025	KREM Z POMIDORÓW Z BAZYLIĄ I GRZANKAMI (PSZENICA, SELER) MIRUNA PANIEROWANA, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (PSZENICA, JAJA, RYBA-MIRUNA) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, 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 PODSTAWOWE
PONIEDZIAŁEK 14.04.2025	ZUPA ZIEMNIACZANA ZABIELANA (PSZENICA, MLEKO, SELER) WIEPRZOWINA PO AZJATYCKU Z KOLOROWĄ PAPRYKĄ, POREM I PIECZARKAMI, RYŻ (SELER, SEZAM, SOJA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 15.04.2025	ZUPA POMIDOROWA MAKARONEM (PSZENICA, MLEKO, SELER) CHRUPIĄCE KĄSKI Z KURCZAKA Z SOSEM JOGURTOWO- CZOSNKOWYM, ZIEMNIAKI, SURÓWKA COLESŁAW (PSZENICA, JAJA, GORCZYCA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 16.04.2025	ZUPA KOPERKOWA Z RYŻEM (SELER) PIEROGI Z TRUSKAWKAMI I SOSEM WANILIOWYM (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, 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.

SMACK UP

DATA	MENU PODSTAWOWE
ŚRODA 23.04.2025	ZUPA JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI (SELER) MAKARON Z BIAŁYM SEREM I OWOCAMI SEZONOWYMI (PSZENICA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 24.04.2025	ZUPA Z ŻÓŁTEJ FASOLKI SZPARAGOWEJ ZABIELANA Z RYŻEM (MLEKO, SELER) SIEKANE KOTLETY DROBIOWE Z CUKINIĄ, ZIEMNIAKI, MIZERIA Z JOGURTEM NATURALNYM (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 25.04.2025	KREM Z POMIDORÓW I PAPRYKI Z GROSZKIEM PTYSIOWYM (PSZENICA, JAJA, MLEKO, SELER) PALUSZKI RYBNE, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA (PSZENICA, RYBA-MINTAJ, MORSZCZUK) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, 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.

SMĄK UP

DATA	MENU PODSTAWOWE
PONIEDZIAŁEK 28.04.2025	ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM (PSZENICA, SELER) GULASZ DROBIOWY Z GROSZKIEM, KASZA BULGUR, OGÓREK KISZONY (PSZENICA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 29.04.2025	BARSZCZ BIAŁY ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI (PSZENICA, MLEKO, SELER) MAKARON RYŻOWY Z KURCZAKIEM I WARZEWAMI PO CHIŃSKU (SELER, PSZENICA, SOJA) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 30.04.2025	ZUPA KALAFIOROWA Z ZACIERKĄ (PSZENICA, JAJA, SELER) SZNYCEL WIEPRZOWY, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z MARCHEWKĄ (PSZENICA, JAJA, MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 02.05.2025	KREM Z ZIEMNIAKA I PORA Z GRZANKAMI (PSZENICA) RYŻ Z KOKTAJEM TRUSKAWKOWYM (MLEKO) KOMPOT WIELOOWOCOWY

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie: mleko, 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.