

SMAK UP

DATA	MENU PODSTAWOWE
PONIEDZIAŁEK 20.01.2025	Zupa porowa z makaronem 300g (<i>pszenica, seler, mleko</i>) Kurczak gyros, ryż, kapusta pekińska z rzodkiewką i koperkiem 100g,150g,100g (<i>gorczyca, mleko</i>) Kompot wieloowocowy
WTOREK 21.01.2025	Zupa pomidorowa z ryżem 300g (<i>mleko, seler</i>) Łazanki z kiełbaską 270g (<i>pszenica</i>) Kompot wieloowocowy
ŚRODA 22.01.2025	Barszcz biały zabieleny z ziemniakami 300g (<i>pszenica, mleko</i>) Makaron w sosie pomidorowym z indykiem i parmezanem 270g (<i>pszenica, mleko</i>) Kompot wieloowocowy
CZWARTEK 23.01.2025	Krupnik jęczmienny 300g (<i>jęczmień, seler</i>) Devolay z ziemniakami, surówka z marchewki i jabłka 100g , 120g , 100g (<i>pszenica, jaja, mleko</i>) Kompot wieloowocowy
PIĄTEK 24.01.2025	Krem z ziemniaków z groszkiem ptysiowym 300g (<i>pszenica, jaja, seler</i>) Owsiane leniwe z sosem truskawkowym 270g (<i>pszenica, owies, jaja, mleko</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 27.01.2025	Zupa koperkowa z ryżem 300g (<i>seler, mleko</i>) Spaghetti bolognese z mięsem mielonym 270g (<i>pszenica, seler, mleko</i>) Kompot wieloowocowy
WTOREK 28.01.2025	Zupa brokułowa z kaszą jaglaną 300g (<i>mleko, seler</i>) Zapiekanka ziemniaczana z pieczoną kiełbaską i warzywami 270g (<i>jaja, mleko</i>) Kompot wieloowocowy
ŚRODA 29.01.2025	Kapuśniak z ziemniakami 300g (<i>seler</i>) Racuchy drożdżowe z jabłkami i sosem jogurtowo - waniliowym 270g (<i>pszenica, jaja, mleko</i>) Kompot wieloowocowy
CZWARTEK 30.01.2025	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem 300g (<i>pszenica, mleko</i>) Chrupiące kęsy z kurczaka z sosem czosnkowym, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, marchewki i kukurydzy 100g , 120g , 100g (<i>pszenica, jaja, mleko</i>) Kompot wieloowocowy
PIĄTEK 31.01.2025	Krem z marchewki ze słonecznikiem 300g (<i>seler</i>) Filet rybny w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej z porem i jabłkiem 100g ,120g ,100g (<i>ryba - miruna, mleko</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.