

# SMIAK UP

DATA	MENU PODSTAWOWE
PONIEDZIAŁEK 04.11.2024	KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI ( <b>SELER</b> ) SPAGHETTI BOLOGNESE Z MIĘSEM MIELONYM ( <b>PSZENICA</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 05.11.2024	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM ( <b>SELER</b> ) NUGGETSY DROBIOWE, ZIEMNIAKI, SURÓWKA COLESŁAW ( <b>PSZENICA, JAJA, MLEKO, GORCZYCA</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 06.11.2024	ZUPA POROWA Z ZIEMNIAKAMI ( <b>MLEKO, SELER</b> ) KURCZAK W SOSIE SŁODKO - KWAŚNYM Z WARZYWAMI, RYŻ ( <b>SELER, SOJA</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 07.11.2024	ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ Z MAKARONEM ( <b>PSZENICA, MLEKO, SELER</b> ) UDKA TRYBOWANE Z KURCZAKA, ZIEMNIAKI, MARCHEW Z GROSZKIEM ( <b>PSZENICA, MLEKO</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 08.11.2024	KREM Z MARCHEWKI ZE SŁONECZNIKIEM ( <b>SELER</b> ) KOTLET RYBNY Z WARZYWAMI, ZIEMNIAKI, WARZYWA Z PARY Z OLIWĄ ( <b>PSZENICA, JAJA, RYBA - MIRUNA</b> ) 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
<b>WTOREK</b> <b>12.11.2024</b>	ZUPA KALAFIOROWA Z ZIEMNIAKAMI ( <b>MLEKO, SELER</b> ) GULASZ WIEPRZOWY Z PIECZARKAMI, KASZA JĘCZMIENNA, OGÓREK KISZONY ( <b>JĘCZMIENŃ</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>ŚRODA</b> <b>13.11.2024</b>	ZUPA BROKUŁOWA Z KASZĄ JAGLANĄ ( <b>MLEKO, SELER</b> ) PULPETY DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ ( <b>PSZENICA, JAJA, MLEKO</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>CZWARTEK</b> <b>14.11.2024</b>	ŻUREK Z KIEŁBASKĄ I ZIEMNIAKAMI ( <b>PSZENICA, MLEKO, SELER</b> ) PIEROGI Z SEREM I MUSEM MALINOWYM ( <b>PSZENICA, JAJA, MLEKO</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>PIĄTEK</b> <b>15.11.2024</b>	KREM Z POMIDORÓW I PAPRYKI Z GRZANKAMI ( <b>PSZENICA, SELER</b> ) RYBA PANIEROWANA, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ ( <b>PSZENICA, JAJA, MLEKO, RYBA-MINTAJ PREMIUM</b> ) 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
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 18.11.2024	BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY Z ZIEMNIAKAMI ( <b>MLEKO, SELER</b> ) KURCZAK GYROS, RYŻ, SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ ( <b>SELER</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>WTOREK</b> 19.11.2024	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM ( <b>MLEKO, SELER</b> ) SCHAB PIECZONY W SOSIE WŁASNYM, KLUSKI ŚLĄSKIE, SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY ( <b>PSZENICA, JAJA, MLEKO, GORCZYCA</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>ŚRODA</b> 20.11.2024	ZUPA JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI ( <b>MLEKO, SELER</b> ) MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM I WARZYSZAMI W SOSIE ŚMIETANOWO - SEROWYM ( <b>PSZENICA, MLEKO</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>CZWARTEK</b> 21.11.2024	ROSÓŁ Z MAKARONEM ( <b>PSZENICA, SELER</b> ) ESKALOPKI DROBIOWE W SOSIE POMIDOROWYM, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI I CHRZANU ( <b>PSZENICA, JAJA, GORCZYCA, MLEKO</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>PIĄTEK</b> 22.11.2024	KREM Z ZIEMNIAKÓW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM ( <b>PSZENICA, JAJA, SELER</b> ) FILET RYBNY W SOSIE KOPERKOWYM, RYŻ, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I PORA ( <b>RYBA - MIRUNA, MLEKO</b> ) 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.

# SMIAK UP

DATA	MENU PODSTAWOWE
PONIEDZIAŁEK 25.11.2024	KRUPNIK Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ ( <b>JĘCZMIEŃ, MLEKO, SELER</b> ) MAKARON ŚWIDERKI Z KURCZAKIEM I FETAŃ W SOSIE ŚMIETANOWO - SZPINAKOWYM ( <b>PSZENICA, MLEKO</b> )
WTOREK 26.11.2024	ZUPA FASOLOWA Z KIEŁBASĄ I ZIEMNIAKAMI ( <b>PSZENICA, SELER</b> ) RACUCHY Z JABŁKIEM I SOSEM JOGURTOWO - CYNAMONOWYM ( <b>PSZENICA, JAJA, MLEKO</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 27.11.2024	ZUPA GRYSIKOWA NA ROSOLE DROBIOWYM ( <b>PSZENICA, SELER</b> ) SZNYCEL WIEPRZOWY, ZIEMNIAKI, BURACZKI ( <b>PSZENICA, JAJA</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 28.11.2024	ZUPA ZIEMNIACZANA Z MAJERANKIEM ( <b>MLEKO, SELER</b> ) TRADYCYJNE ŁAZANKI ( <b>PSZENICA</b> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 29.11.2024	KREM Z DYNI Z GRZANKAMI ( <b>PSZENICA, SELER</b> ) PALUSZKI RYBNE, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA ( <b>PSZENICA, MLEKO, RYBA-MINTAJ, MORSZCZUK</b> ) 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.