

# SMIAK UP

DATA	MENU
<b>CZWARTEK 01.10.2020</b>	ZUPA SZCZAWIOWA Z RYŻEM I JAJEM ( <i>mleko, seler</i> ) PIKANTNE SKRZYDEŁKA Z ZIEMNIAKAMI, SAŁATKA SZWEDZKA (-) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>PIĄTEK 02.10.2020</b>	ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ SEROWĄ ( <i>pszenica, mleko, seler</i> ) PLACUSZKI RUSKIE Z SURÓWKĄ Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ ( <i>pszenica, 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
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>05.10.2020</b>	KREM ZIEMNIACZANO – CZOSNKOWY Z GRZANKAMI ( <i>pszenica, mleko, seler</i> ) GYROS Z KURCZAKA Z RYŻEM ( <i>mleko, seler</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>WTOREK</b> <b>06.10.2020</b>	ZUPA GROCHOWA Z MIĘSEM ( <i>seler</i> ) SZASZŁYK WARZYWNY Z SOSEM JOGURTOWO – KOPERKOWYM I PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI ( <i>mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>ŚRODA</b> <b>07.10.2020</b>	BARSZCZ UKRAIŃSKI ( <i>mleko, seler</i> ) SPAGHETTI CARBONARA ( <i>pszenica, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>CZWARTEK</b> <b>08.10.2020</b>	ZUPA GRYSIKOWA ( <i>pszenica, seler</i> ) KOTLET WIEPRZOWY MIELONY Z ZIEMNIAKAMI, BURACZKI ( <i>pszenica, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>PIĄTEK</b> <b>09.10.2020</b>	ZUPA KALAFIOROWA Z ZIEMNIAKAMI ( <i>mleko, seler</i> ) MAKARON ZAPIEKANY Z SERKIEM WANILIOWYM ( <i>pszenica, 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
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 12.10.2020	ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM ( <i>pszenica, mleko, seler</i> ) UDKO PIECZONE Z ZIEMNIAKAMI I MIZERIĄ ( <i>mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>WTOREK</b> 13.10.2020	ZUPA MEKSYKAŃSKA ( <i>seler</i> ) KLUSKI KŁADZONE Z MASŁEM I CUKREM ( <i>pszenica, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>ŚRODA</b> 14.10.2020	ZUPA ZIEMNIACZANO – POROWA ( <i>mleko, seler</i> ) PIERŚ Z INDYKA W SOSIE Z SUSZONYCH POMIDORÓW Z RYŻEM, BROKUŁ Z WODY ( <i>mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>CZWARTEK</b> 15.10.2020	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM ( <i>mleko, seler</i> ) TARTA Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI ( <i>pszenica, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>PIĄTEK</b> 16.10.2020	KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM ( <i>mleko, seler</i> ) RYBA PANIEROWANA Z ZIEMNIAKAMI I KISZONĄ KAPUSTĄ ( <i>pszenica, jaja, mleko, ryba-miruna</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
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>19.10.2020</b>	ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI ( <i>pszenica, mleko, gorczyca, seler</i> ) KURCZAK PO SECZUAŃSKU Z KASZĄ BULGUR ( <i>pszenica, mleko, soja</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>WTOREK</b> <b>20.10.2020</b>	KREM POMIDOROWO – PAPRYKOWY Z MOZZARELLĄ ( <i>mleko, seler</i> ) ŁAZANKI Z MIĘSEM I KAPUSTĄ ( <i>pszenica</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>ŚRODA</b> <b>21.10.2020</b>	ROSÓŁ Z MAKARONEM ( <i>pszenica, seler</i> ) DE VOLAILLE Z ZIEMNIAKAMI, SURÓWKA Z POMIDORA I OGÓRKA ( <i>pszenica, jaja, mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>CZWARTEK</b> <b>22.10.2020</b>	KRUPNIK JAGLANY ( <i>mleko, seler</i> ) SCHAB DUSZONY Z ZIEMNIAKAMI, BURACZKI ( <i>mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>PIĄTEK</b> <b>23.10.2020</b>	ZUPA FASOLOWA ( <i>seler</i> ) KOPYTKA Z SOSEM PIECZARKOWYM ( <i>pszenica, mleko, jaja</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
<b>PONIEDZIAŁEK</b> <b>26.10.2020</b>	ZUPA OGÓRKOWA Z MAKARONEM ( <i>pszenica, mleko, seler</i> ) KASZOTTO GRZYCZANE Z KURCZAKIEM, CUKINIĄ I MARCHEWKĄ ( <i>mleko</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>WTOREK</b> <b>27.10.2020</b>	KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z BOCZKIEM ( <i>mleko, seler</i> ) PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM CZOSNKOWYM ( <i>pszenica, mleko, jaja</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>ŚRODA</b> <b>28.10.2020</b>	ZUPA BROKUŁOWA Z RYŻEM ( <i>mleko, seler</i> ) KOTLET POŻARSKI Z ZIEMNIAKAMI, SURÓWKA Z MARCHEWKI ( <i>pszenica, mleko, jaja</i> ) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>CZWARTEK</b> <b>29.10.2020</b>	KREM Z DYNII Z GRZANKAMI ( <i>mleko, seler</i> ) PAPRYKA FASZEROWANA RYŻEM I MIĘSEM (-) KOMPOT WIELOOWOCOWY
<b>PIĄTEK</b> <b>30.10.2020</b>	ZUPA CHRZANOWA NA MAŚLANCE Z ZIEMNIAKAMI ( <i>mleko, seler</i> ) MAKARON W SOSIE POMIDOROWYM Z TUŃCZYKIEM ( <i>pszenica, mleko, ryba-tuńczyk</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.