

SMAK UP

DATA	MENU
ŚRODA 02.09.2020	ZUPA BROKUŁOWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>mleko, seler</i>) SPAGHETTI BOLOGNESE Z TARTYM SEREM (<i>gluten, mleko, seler</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 03.09.2020	ZUPA OGÓRKOWA Z MAKARONEM (<i>gluten, mleko, seler</i>) KOTLET DROBIOWY Z ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI (<i>gluten, mleko, jaja</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 04.09.2020	KREM Z DYNII Z GRZANKAMI (<i>gluten, mleko, seler</i>) RYŻ Z JOGURTEM NATURALNYM I PRAŻONYM JABŁKIEM Z CYNAMONEM (<i>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
PONIEDZIAŁEK 07.09.2020	KRUPNIK JĘCZMIENNY (<i>gluten, mleko, seler</i>) ZIEMNIAKI Z JAJEM SADZONYM, KEFIREM I KALAFIUREM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 08.09.2020	ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI (<i>gluten, seler</i>) KOTLET SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI I MIZERIĄ (<i>gluten, mleko, jaja</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 09.09.2020	ZUPA FASOLOWA Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASKĄ (<i>gluten, mleko, seler, gorczyca</i>) NALEŚNIKI Z SEREM I POWIDŁAMI (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 10.09.2020	KREM Z CUKINII Z GROSZKIEM PTYSIOWYM (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) POTRAWKA Z KURCZAKA PO CHIŃSKU Z RYŻEM (<i>mleko, seler</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 11.09.2020	ZUPA JARZYNOWA Z ZACIERKĄ (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) MIRUNA Z ZIEMNIAKAMI Z KOPERKIEM I SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY (<i>gluten, jaja, 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.

SMIAK UP

DATA	MENU
PONIEDZIAŁEK 14.09.2020	KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY Z MIĘSEM I ZIEMNIAKAMI (<i>seler, gorczyca</i>) PLACKI CUKINIOWO – MARCHEWKOWE Z SOSEM CZOSNKOWYM I SZCZYPIORKIEM (<i>gluten, mleko, jaja</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 15.09.2020	ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM (<i>gluten, mleko, seler</i>) SZNYCEL WIEPRZOWY Z ZIEMNIAKAMI I BURACZKAMI (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 16.09.2020	ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ Z RYŻEM (<i>mleko, seler</i>) ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM, PAPRYKĄ I SEREM (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 17.09.2020	KREM Z MARCHEWKI Z GROSZKIEM PTYSIOWYM (<i>gluten, jaja, mleko, seler</i>) GULASZ WIEPRZOWY Z KASZĄ GRYCZANĄ I KISZONYM OGÓRKIEM (<i>mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 18.09.2020	ZUPA MINISTRONE Z BIAŁĄ FASOLĄ I ZIEMNIAKAMI (<i>mleko, seler</i>) RACUCHY Z JABŁKIEM OPRÓSZONE CUKREM PUDREM (<i>gluten, 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.

SMAK UP

DATA	MENU
PONIEDZIAŁEK 21.09.2020	ZUPA ZIEMNIACZANA (<i>mleko, seler</i>) MAKARON PEŁNOZIARNISTY Z KURCZAKIEM, CUKINIĄ I SEREM (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 22.09.2020	ZUPA KOPERKOWA Z RYŻEM (<i>mleko, seler</i>) ZIEMNIAKI FASZEROWANE TWAROGIEM PODANE Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 23.09.2020	SEZONOWE LECZO (<i>seler</i>) BITKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ I SURÓWKĄ Z BIAŁEJ KAPUSTY (<i>gluten, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
CZWARTEK 24.09.2020	BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI (<i>mleko, seler</i>) KLUSKI NA PARZE Z JOGURTEM NATURALNYM I CUKREM (<i>gluten, mleko, jaja</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
PIĄTEK 25.09.2020	KREM BROKUŁOWY Z GRZANKAMI PEŁNOZIARNISTYMI (<i>gluten, mleko, seler</i>) PALUSZKI RYBNE Z ZIEMNIACZKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI I JABŁKA (<i>gluten,</i> <i>jaja, ryba – miruna, mintaj, 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
PONIEDZIAŁEK 28.09.2020	BARSZCZ BIAŁY Z KIEŁBASKĄ I ZIEMNIAKAMI (<i>gluten, mleko, seler, gorczyca</i>) LENIWE Z SOSEM JOGURTOWO – TRUSKAWKOWYM (<i>gluten, jaja, mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
WTOREK 29.09.2020	ZUPA KALAFIOROWA Z ZIEMNIAKAMI (<i>mleko, seler</i>) GOŁĄBKI BEZ ZAWIJANIA Z MIĘSEM I RYŻEM W SOSIE POMIDOROWYM (<i>mleko</i>) KOMPOT WIELOOWOCOWY
ŚRODA 30.09.2020	ZUPA GRYSIKOWA (<i>gluten, mleko, seler</i>) KAŚKI Z KURCZAKA A'LA KFC Z PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW (<i>gluten, jaja, 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.