

Obiady – listopad 2022 r.

Środa 02.11.2022	Zupa kalafiorowa z mięsem (seler , śmietana z mleka) (250 ml), pierogi z serem (jaja , mąka pszenna) (3-4 szt.) (około 110 g), owoc (1 porcja)
Czwartek 03.11.2022	Gulasz z szynki duszony (mąka pszenna) (120 g), kopytka (mąka pszenna , jaja) (150 g), buraczki (80 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 04.11.2022	Klopsiki rybne z miruny (miruna , bułka tarta z mąki pszennej , jaja) (90 g), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty kiszzonej (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 07.10.2022	Zupa krupnik (seler , kasza jęczmienna) (250 ml), budyń waniliowy z sokiem owocowym (mleko), owoc (1 porcja)
Wtorek 08.11.2022	Gotowane klopsiki z szynki (bułka tarta z mąki pszennej , jaja) (90 g), w sosie pomidorowym (masło z mleka , mąka pszenna , śmietana z mleka) (80 ml), ziemniaki (180 g), surówka z pora (80 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 09.11.2022	Zupa grochowa z ziemniakami (seler) (300 ml), bułka (mąka pszenna) (60 g), owoc (1 porcja)
Czwartek 10.11.2022	Duszona pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-pieczarkowym (mąka pszenna , śmietana z mleka , masło z mleka) (120 ml), kasza jęczmienna (160 g), fasolka szparagowa zielona z masłem (masło z mleka) (100 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 14.11.2022	Zupa jarzynowa (seler) (250 ml), naleśniki z powidłami (mleko , jaja , mąka pszenna) (3 szt.), owoc (1 porcja)
Wtorek 15.11.2022	Duszone udko kurczaka (100 g), sos (mąka pszenna) (80 ml), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty pekińskiej i marchewki (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 16.11.2022	Rosół (seler) (200 ml), kurczak gotowany (90 g), sos potrawkowy (masło z mleka , jaja , śmietana z mleka , mąka pszenna) (80 ml), ryż (160 g), marchewka mini (90 g), owoc (1 porcja)
Czwartek 17.11.2022	Duszona pieczeń wieprzowa (80 g), sos (mąka pszenna) (80 ml), kasza jęczmienna (160 g), buraczki (90 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Piątek 18.11.2022	Smażony filet rybny z miruny (mąka pszenna , jaja) (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty kiszzonej (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 21.11.2022	Zupa ziemniaczana (seler , śmietana z mleka) (250 ml), pierogi z truskawkami (jaja , mąka pszenna) (3-4 szt.) (około 110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 22.11.2022	Makaron spaghetti (jaja , mąka pszenna) (180 g) z sosem carbonara (jaja , śmietana z mleka , mąka pszenna) (120 ml), surówka z marchewki i jabłka (80 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Środa 23.11.2022	Fasolka po bretońsku (300 ml), bułka (mąka pszenna) (60 g), sok owocowy/woda (250 ml), owoc (1 porcja)
Czwartek 24.11.2022	Risotto z kurczakiem i warzywami (seler) (250 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Piątek 25.11.2022	Klopsiki rybne z miruny (miruna , bułka tarta z mąki pszennej , jaja) (90 g), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty kiszzonej (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 28.11.2022	Zupa pomidorowa z makaronem (seler , śmietana z mleka , mąka pszenna , jaja) (250 ml), pierogi z mięsem (mąka pszenna , jaja) (3-4 szt.) (około 110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 29.11.2022	Duszony kotlet mielony (bułka tarta z mąki pszennej , jaja) (90 g), ziemniaki (180 g), kalafior z maselkiem (masło z mleka) (100 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Środa 30.11.2022	Zupa ogórkowa (seler , śmietana z mleka) (250 ml), ryż z mussem jabłkowym (masło z mleka), owoc (1 porcja)

Pogrubioną czcionką zaznaczono składniki alergenne występujące w posiłkach

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, męczczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. 2. Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian.