

Obiady – listopad 2023 r.



Poniedziałek 06.11.2023	Rosółek z makaronem (seler , mąka pszenna) (250 ml), pierogi z truskawkami (jaja , mąka pszenna) (110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 07.11.2023	Gulasz z szynki duszony (mąka pszenna) (120 g), kasza jęczmienna (160 g), buraczki (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 08.11.2023	Zupa fasolowa z mięsem (seler) (300 ml), bułka (mąka pszenna) (60g), owoc (1 porcja)
Czwartek 09.11.2023	Gołąbki bez zawijania (jaja , śmietana z mleka , mąka pszenna) (100 g), ziemniaki (180 g), sok owocowy/ woda (250 ml), owoc (1 porcja)
Piątek 10.11.2023	Smażony filet rybny z miruny (miruna , jaja , mąka pszenna) (100g), ziemniaki (180g), surówka z kapusty kiszzonej i marchewki (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 13.11.2023	Kapuśniak (seler , kasza jęczmienna) (250 ml), placki ziemniaczane z cukrem (jaja , mąka pszenna) (120 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 14.11.2023	Ryż z kurczakiem i warzywami (300 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 15.11.2023	Ogórkowa (seler , śmietana z mleka) (250 ml), pierogi z serem (jaja , mąka pszenna , ser twarogowy z mleka) (110 g), owoc (1 porcja)
Czwartek 16.11.2023	Gotowany sos mięsno- warzywny (seler , mąka pszenna) (120 ml), makaron spaghetti (jaja , mąka pszenna) (170 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Piątek 17.11.2023	Klopsy rybne (miruna , jaja , bułka tarta z maki pszennej) (100 g), ziemniaki (180 g), surówka marchewkowo-jabłkowa (90 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Poniedziałek 20.11.2023	Zupa jarzynowa (seler) (250 ml), ryż z musem jabłkowym i cynamonem (masło z mleka) (200 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 21.11.2023	Pieczeń z karkówki w sosie (110 g), kasza bulgur (160 g), surówka z czerwonej kapusty (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 22.11.2023	Zupa grochowa z mięsem i ziemniakami (seler) (300 ml), bułka (mąka pszenna) (60g), owoc (1 porcja)
Czwartek 23.11.2023	Duszony kotlet mielony z łopatki (mąka pszenna , jaja) (90g), ziemniaki (180g), sałata z jogurtem (jogurt naturalny z mleka, śmietana z mleka) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 24.11.2023	Paluszki rybne (mintaj , mąka pszenna), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty kiszzonej i marchewki (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 27.11.2023	Zupa pomidorowa z makaronem (seler , śmietana z mleka , jaja , mąka pszenna) (250 ml) czekoladowe naleśniki z serem (mleko, jaja , mąka pszenna, twaróg sernikowy z mleka) (120 g), owoc (1 porcja)

Obiady – listopad 2023 r.



Wtorek
28.11.2023 Drobiowe kotleciki szu szu (jogurt naturalny **z mleka, jaja**) (100 g), ziemniaczki (180 g), surówka Colesław (**jaja, gorczyca**) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)

Środa
29.11.2023 Zupa brokułowa z mięsem (**seler, śmietana z mleka**) (250 ml), bułka (mąka **pszenna**) (60 g), jogurt owocowy (jogurt **z mleka**) (1 szt.), owoc (1 porcja)

Czwartek
30.11.2023 Szare kluski ziemniaczane (mąka **pszenna, jaja**) (150 g) z kapustą zasmażaną (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)

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, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. 2. Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian.