

## Obiady - grudzień 2024 r.

### Szanowni Rodzice!

Koszt obiadów za miesiąc **grudzień** wynosi **82,50 zł**

(15 ob. × 5,50 zł = 82,50 zł)



Poniedziałek 02.12.2024	Ogórkowa ( <b>seler</b> , śmietana z <b>mleka</b> ) (250 ml), pierogi leniwe z bułką tartą ( <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> , ser twarogowy z <b>mleka</b> , masło z <b>mleka</b> ) (110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 03.12.2024	Gulasz z szynki duszony (mąka <b>pszenna</b> ) (120 g), kasza <b>jęczmienna</b> (160 g), buraczki (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 04.12.2024	Zupa fasolowa z mięsem ( <b>seler</b> ) (300 ml), bułka (mąka <b>pszenna</b> ), jogurt owocowy (1 szt.) owoc (1 porcja)
Czwartek 05.12.2024	Pieczeń ze schabu (100 g), sos (mąka <b>pszenna</b> ) (80 ml), pyzy drożdżowe (mąka <b>pszenna</b> , <b>jaja</b> , <b>mleko</b> ) (100 g), surówka koperkowa ( <b>gorczyca</b> , <b>jaja</b> ) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 06.12.2024	Paluszki rybne ( <b>mintaj</b> , mąka <b>pszenna</b> ), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty kiszonej i marchewki (90 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Poniedziałek 09.12.2024	Pomidorowa z ryżem ( <b>seler</b> , śmietana z <b>mleka</b> ) (250 ml), pierogi z truskawkami ( <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> ) (110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 10.12.2024	Pulpety z łopatkami w sosie pomidorowym ( <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> , <b>seler</b> , śmietana z <b>mleka</b> ) (90 g), kasza <b>kuskus</b> (160 g), ogórek kiszony (90 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Środa 11.12.2024	Barszcz czerwony ( <b>seler</b> ) (200ml), ziemniaki (180g), <b>jajko</b> sadzone (1 szt.) (60g), ogórek zielony z jogurtem (jogurt naturalny z <b>mleka</b> , śmietana z <b>mleka</b> ) (80ml), owoc (1 porcja)
Czwartek 12.12.2024	Łazanki z kapustą i kielbaską (mąka <b>pszenna</b> ) (300 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 13.12.2024	Smażony filet rybny z miruny ( <b>miruna</b> , <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> ) (100g), ziemniaki (180g), bukiet warzyw z maselkiem (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 16.12.2024	Kapuśniak ( <b>seler</b> ) (250 ml), ryż z musem jabłkowym i cynamonem (masło z <b>mleka</b> ) (200 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 17.12.2024	Gotowany sos mięsno- warzywny ( <b>seler</b> , mąka <b>pszenna</b> ) (120 ml), makaron spaghetti ( <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> ) (170 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Środa 18.12.2024	Zupa grochowa z mięsem i ziemniakami ( <b>seler</b> ) (300 ml), bułka (mąka <b>pszenna</b> ) (60g), owoc (1 porcja)
Czwartek 19.12.2024	Pieczony kotlet drobiowy ( <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> ) (100 g), puree z ziemniaków (180 g), surówka z czerwonej kapusty 990 g), sok owocowy/woda (250 ml)

Piątek                    Klopsy rybne (**miruna, jaja, mąka pszenna**) (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty  
20.12.2024            kiszonej i marchewki (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.