

Obiady - marzec 2025 r.

Szanowni Rodzice!

Koszt obiadów za miesiąc **marzec** wynosi **99 zł**

(18 ob. x 5,50 zł = 99 zł)



Poniedziałek 03.03.2025	Zupa pomidorowa z ryżem (seler) (250 ml), kluski leniwe z masłem i bułką tartą (twaróg z mleka , jaja , mąka pszenna , masło z mleka) (150 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 04.03.2025	Kurczak w sosie śmietanowo-szpinakowym (śmietana i ser z mleka) (120 ml), makaron penne (jaja , mąka pszenna) (160 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 05.03.2025	Zupa krem z białych warzyw ze słonecznikiem (seler) (250 ml), naleśniki z dżemem truskawkowym (jaja , mleko , mąka pszenna) (120 g), owoc (1 porcja)
Czwartek 06.03.2025	Pieczeń ze schabu (100 g), sos (mąka pszenna) (80 ml), pyzy drożdżowe (mąka pszenna , jaja , mleko) (100 g), surówka koperkowa (gorczyca , jaja) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 07.03.2025	Paluszki rybne (mintaj , mąka pszenna), ziemniaki (180 g), bukiet warzy z masłem (masło z mleka) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Czwartek 13.03.2025	Gotowany sos mięsno-warzywny (seler , mąka pszenna) (120 ml), makaron spaghetti (jaja , mąka pszenna) (170 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 14.03.2025	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 17.03.2025	Zupa ogórkowa (seler , śmietana z mleka) (250 ml), pierogi z truskawkami (jaja , mąka pszenna) (110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 18.03.2025	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 (masło z mleka) (90 g), owoc (1 porcja)
Środa 19.03.2025	Zupa grochowa z mięsem i ziemniakami (seler) (300 ml), bułka (mąka pszenna) (60g), jogurt owocowy (jogurt z mleka) (1 szt.), owoc (1 porcja)
Czwartek 20.03.2025	Gulasz z szynki duszony (mąka pszenna) (120 g), kopytka (jaja , mąka pszenna) (150 g), ogórek kiszony (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 21.03.2025	Klopsy rybne (miruna , jaja , mąka pszenna) (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty kiszzonej i marchewki (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 24.03.2025	Zupa z młodej kapusty (seler) (250 ml), pierogi ze szpinakiem (jaja , mąka pszenna , masło z mleka) (110 g), owoc (1 porcja)

Wtorek 25.03.2025	Duszone udko kurczaka (100 g), sos (mąka pszenna) (80 ml), ziemniaki (180 g), surówka z czerwonej kapusty (gorczyca, jaja) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Środa 26.03.2025	Fasolka po bretońsku (300 ml), bułka (mąka pszenna) (60 g), jogurt z owocem (1 szt.) (jogurt naturalny z mleka), owoc (1 porcja)
Czwartek 27.03.2025	Spaghetti carbonara (jaja, ser z mleka, mąka pszenna) (300 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 28.03.2025	Pulpety z miruny w sosie pomidorowym (miruna, jaja, mąka pszenna) (90 g), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty pekińskiej (gorczyca, jaja) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 31.03.2025	Zupa porowo-serowa z mięsem mielonym (seler, ser i śmietana z mleka) (250 ml), budyń z sokiem malinowym (mleko), 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, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. 2. Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmian.