Obiady – listopad 2026 r.

Szanowni Rodzice!

Koszt obiadów za miesiąc listopad wynosi 93,50 zł

(17 ob. x 5,50 zł = 93,50 zł)

Wtorek 03.11.2026	Gotowany sos mięsno- warzywny (**seler**, mąka **pszenna**) (120 ml), makaron spaghetti (**jaja**, mąka **pszenna**) (170 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Środa 04.11.2026	Chilli sin carne z soczewicą i czerwoną fasolą (120 ml), ryż (160 g), sok owocowy/ woda (250 ml), owoc (1 porcja)
Czwartek 05.11.2026	Pieczony kotlet z kurczaka (**jaja,** mąka **pszenna**) (100 g), ziemniaki (180 g) brokuł z bułką tartą (mąka **pszenna,** masło **z mleka**) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 06.11.2026	Paluszki rybne (**mintaj**, **mąka pszenna**), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty kiszonej i marchewki (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 09.11.2026	Zupa pomidorowa **(seler**, śmietana **z mleka**) (250 ml), pierogi z serem (**jaja**, mąka **pszenna**, ser twarogowy **z mleka,** masło **z mleka**) (110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 10.11.2025	Indyk w sosie śmietanowo-szpinakowym (śmietana i ser **z mleka**) (120 ml), makaron (**jaja**, mąka **pszenna**) (160 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 16.11.2026	Kapuśniak (**seler**) (250 ml), budyń czekoladowy z sokiem malinowym (**mleko**), owoc (1 porcja)
Wtorek 17.11.2026	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)
Środa 18.11.2026	Fasolka po bretońsku (300 ml), bułka (mąka **pszenna**) (60 g), jogurt owocowy (jogurt naturalny **z mleka**) (1 szt.), owoc (1 porcja)
Czwartek 19.11.2026	Duszone udko kurczaka (100 g), sos (mąka **pszenna**) (80 ml), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty pekińskiej (**gorczyca**, **jaja**) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 20.11.2026	Smażony filet rybny z miruny (**miruna, jaja,** mąka **pszenna**) (100g), ziemniaki (180g), bukiet warzyw (masło **z mleka**) (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Poniedziałek 23.11.2026	Zupa ogórkowa (**seler**, śmietana **z mleka**) (250 ml), pierogi z truskawkami (**jaja**, mąka **pszenna,** masło **z mleka**) (110 g), owoc (1 porcja)
Wtorek 24.11.2026	Gołąbki bez zawijania (**jaja**, śmietana **z mleka**, mąka **pszenna**) (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z białej kapusty i marchewki (90 g) (**jaja**, **gorczyca**), sok owocowy/ woda (250 ml)

Środa 25.11.2026	Zupa meksykańska z czerwoną fasolą i soczewicą (seler) (300 ml), bułka (mąka pszenna) (60 g), owoc (1 porcja)
Czwartek 26.11.2026	Gulasz z karkówki (mąka **pszenna**) (120 g), kasza **bulgur** (160 g), ogórek kiszony (90 g), sok owocowy/woda (250 ml)
Piątek 27.11.2026	Klopsy rybne (**miruna, jaja,** mąka **pszenna**) (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z kapusty kiszonej i marchewki (90 g), sok owocowy/ woda (250 ml)
Poniedziałek 30.11.2026	Rosół z makaronem (seler, mąka pszenna) (250 ml),), pierogi z mięsem (**jaja**, mąka **pszenna**) (110 g), 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.