

MENU OBIADOWE

W dniach 03.03.2025 r. – 07.03.2025 r.

PONIEDZIAŁEK 03.03.2025r.

Zupa ogórkowa, jabłka

(skład surowcowy: ogórek kiszony, wywar warzywny : marchew, pietruszka, por, seler korzenny, ziemniaki, śmietana 12%, przyprawy: sól morską, warzywa suszone: marchew, cebula, ziemniak, **korzeń selera**, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, liść laurowy, ziele angielskie)

WTOREK 04.03.2025r.

Klopsiki w sosie pomidorowym, ryż gotowany, surówka z ogórka, sałaty i papryki

(skład surowcowy: mięso mielone wołowo-wieprzowe, jajka, mąka pszenna, bułka tarta, cebula, koncentrat pomidorowy 30%, olej rzepakowy, ryż, ogórek zielony, papryka czerwona, sałata, olej sojowy, papryka czerwona, jabłko, cebula, olej rzepakowy, cytryna, przyprawy: sól, pieprz przyprawy: sól morską, warzywa suszone: marchew, cebula, ziemniak, **korzeń selera**, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia)

ŚRODA 05.03.2025r.

Makaron z serem i musem truskawkowym, sok 100% owoc

(skład surowcowy: makaron świderki, truskawki mrożone, ser biały półtłusty, cukier, jogurt naturalny)

CZWARTEK 06.03.2025r.

Ryba panierowana, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty i marchwi

(skład surowcowy: ryba, jajka, mąka, olej rzepakowy, bułka tarta, ziemniaki, marchew, kapusta kiszona, sól, pieprz przyprawy: sól morską, warzywa suszone: marchew, cebula, ziemniak, korzeń selera, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, liść laurowy, ziele angielskie)

PIĄTEK 07.03.2025r.

Krupnik

(skład surowcowy: wywar warzywny: marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy, kasza jęczmienna perłowa, ziemniaki, margaryna, przyprawy: sól morską, warzywa suszone: marchew, cebula, ziemniak, **korzeń selera**, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, liść laurowy, ziele angielskie)

Potrawy mogą zawierać składniki, które mogą być przyczyną alergii lub nietolerancji. W jadłospisie czarną czcionką zaznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/2011

MENU OBIADOWE

W dniach 10.03.2025r. – 14.03.2025r.

PONIEDZIAŁEK 10.03.2025r.

Zupa jarzynowa z ziemniakami, pączek

(skład surowcowy: wywar warzywny: marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy, kapusta włoska, ziemniaki, fasolka szparagowa mrożona, margaryna, przyprawy)

WTOREK 11.03.2025r.

Kielbasa z cebulą, ziemniaki gotowane, surówka białej kapusty Coleslaw

(skład surowcowy: kielbasa drobiowa, olej rzepakowy, ziemniaki, marchew, kapusta biała, cebula, jogurt naturalny, majonez, koperek, cytryna, sól, pieprz)

ŚRODA 12.03.2025 r

Naleśniki z serem, gruszka

(skład surowcowy: mleko 2%, ser twarogowy półtłusty, jajka, mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy, jogurt naturalny)

CZWARTEK 13.03.2025 r

Kotlet mielony, ziemniaki, mizeria

(skład surowcowy: mięso mielone wołowo-wieprzowe, jajka, bułka tarta, cebula, olej rzepakowy, ogórek zielony, szczypiorek, jogurt naturalny, ziemniaki)

PIĄTEK 14.03.2025 r.

Zupa pomidorowa z ryżem

(skład surowcowy: wywar warzywny: marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, koncentrat pomidorowy 30%, śmietana 18%, ryż, pietruszka nać, przyprawy)

Potrawy mogą zawierać składniki, które mogą być przyczyną alergii lub nietolerancji. W jadłospisie czarną czcionką zaznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/201

MENU OBIADOWE

W dniach 17.03.2025r. – 21.03.2025r.

PONIEDZIAŁEK 17.03.2025 r

Rosół z makaronem, kiwi

(skład surowcowy: wywar mięsny, marchew, pietruszka, por, seler korzenny, przyprawy, makaron rosółowy)

WTOREK 18.03.2025 r

Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty

(skład surowcowy: schab, mleko 2%, jajka, mąka pszenna, bułka tarta, olej rzepakowy, ziemniaki, koper, kapusta czerwona przyprawy: sól morską, warzywa suszone: marchew, cebula, ziemniak, **korzeń selera**, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia)

ŚRODA 19.03.2025 r

Pampuchy drożdżowe na parze, koktajl na kefirze z truskawkami, sok 100% owoc

(skład surowcowy: mąka pszenna, jajka, drożdże, mleko 2%, margaryna, cukier, kefir 2%, truskawki mrożone)

CZWARTEK 20.03.2025 r.

Łazanki z kapusty kiszonej z kielbasą i pieczarkami

(skład surowcowy: makaron łazanki, kapusta kiszona, cebula, kielbasa, pieczarki, liść laurowy, kmin rzymski, ziele angielskie, olej rzepakowy, pieprz, papryka mielona słodka)

PIĄTEK 21.03.2025 r

Barszcz czerwony zabieleny

(skład surowcowy: wywar warzywny : marchew, pietruszka, seler korzenny, buraki, cukier, jogurt naturalny 2%, cytryna, ziemniaki, przyprawy: sól morską, warzywa suszone: marchew, cebula, ziemniak, **korzeń selera**, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, liść laurowy, ziele angielskie)

Potrawy mogą zawierać składniki, które mogą być przyczyną alergii lub nietolerancji. W jadłospisie czarną czcionką zaznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/201

MENU OBIADOWE

W dniach 24.03.2025 r. – 31.03.2025 r.

PONIEDZIAŁEK 24.03.2025 r.

Zupa pieczarkowa z makaronem, jabłka

(skład surowcowy: wywar warzywny: marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy, pieczarki, makaron, śmietana 18%, przyprawy: sól morską, warzywa suszone: marchew, cebula, ziemniak, korzeń selera, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, liść laurowy, ziele angielskie)

WTOREK 25.03.2025 r.

Gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną, surówka ogórków kiszonych i cebuli

(skład surowcowy: łopata, cebula, mąka pszenna, olej rzepakowy, mielona papryka, ziele angielskie, ogórek kiszony, cebula, kasza jęczmienna)

ŚRODA 26.03.2025 r.

Spaghetti z mięsem w sosie pomidorowym

(skład surowcowy: makaron, mięso mielone z indyka, ser żółty, przecier pomidorowy, pomidory, ziolo dalmatyńskie)

CZWARTEK 27.03.2025 r

Kotlety rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty i marchwi

(skład surowcowy: ryba, jajka, olej rzepakowy, ryż, bułka tarta, ziemniaki, marchew, kapusta kiszona, koperek, cebula sól, pieprz)

PIĄTEK 28.03.2025 r

Żurek z ziemniakami i jajkiem, mandarynka

(skład surowcowy: wywar warzywny, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, cebula, czosnek, ziemniaki, boczek bez kości, śmietana 12%, jajka, przyprawy)

Potrawy mogą zawierać składniki, które mogą być przyczyną alergii lub nietolerancji. W jadłospisie czarną czcionką zaznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/2

MENU OBIADOWE

W dniach 31.03.2025 r. – 04.04.2025 r.

PONIEDZIAŁEK 31.03.2025 r

Kapuśniak z kiszonej kapusty, sok 100% owoc

(skład surowcowy: wywar warzywny: marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy, kapusta kiszona, ziemniaki, boczek wędzony, przyprawy: pieprz, liść laurowy, ziele angielskie)

Potrawy mogą zawierać składniki, które mogą być przyczyną alergii lub nietolerancji. W jadłospisie czarną czcionką zaznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/2