

MENU OBIADOWE

W dniach 30.09.2024 r. – 04.10.2024 r.

PONIEDZIAŁEK 30.09.2024 r.

Zupa jarzynowa z ziemniakami

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

WTOREK 01.10.2024 r.

Kotlet mielony, ziemniaki, mizeria

(skład surowcowy: mięso mielone wołowo-wieprzowe, jajka, bułka tarta, cebula, olej rzepakowy, ogórek zielony, szczypiorek, jogurt naturalny 2%, ziemniaki)

ŚRODA 02.10.2024 r.

Makaron z serem i musem truskawkowym

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

CZWARTEK 03.10.2024 r.

Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty

(skład surowcowy: schab, mleko 2%, jajka, mąka pszenna, bułka tarta, olej rzepakowy, ziemniaki, koper, kapus

PIĄTEK 04.10.2024 r.

Zupa pieczarkowa z makaronem

(skład surowcowy: wywar warzywny: marchew, pietruszka korzeń, por, seler korzeniowy, pieczarki, makaron, śmietana 18%, 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 07.10.2024 r. – 11.10.2024 r.

PONIEDZIAŁEK 07.10.2024 r.

Rosół z makaronem

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

WTOREK 08.10.2024 r.

Ryba panierowana, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty i marchwi

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

ŚRODA 09.10.2024 r.

Naleśniki z serem

(skład surowcowy: mleko 2%, ser twarogowy półtłusty, jajka, mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy, śmietana 12%)

CZWARTEK 10.10.2024 r.

Spaghetti z mięsem w sosie pomidorowym

(skład surowcowy: makaron, mięso mielone z indyka, ser żółty, koncentrat pomidorowy 30%, pomidory, zioła prowansalskie)

PIĄTEK 11.09.2024 r.

Zupa grochowa

(skład surowcowy: wywar warzywny, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeniowy, cebula, ziemniaki, boczek wędzony bez kości, groch, przyprawy- majeranek)

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 14.10.2024 r. – 18.10.2024 r.

PONIEDZIAŁEK 14.10.2024 r.

Zupa pomidorowa z ryżem

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

WTOREK 15.10.2024 r.

Kielbasa, ziemniaki, surówka z białej kapusty Coleslaw

(skład surowcowy: kielbasa, olej rzepakowy, ziemniaki, koperek, kapusta, marchewka, cebula, cytryna, majonez, jogurt grecki)

ŚRODA 16.10.2024 r.

Pampuchy drożdżowe na parze, koktajl na kefirze z truskawkami

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

CZWARTEK 17.10.2024 r.

Gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną, surówka z kiszonych ogórków i cebuli

(skład surowcowy: łopatka, cebula, mąka pszenna, olej rzepakowy, mielona papryka, ziele angielskie, ogórki kiszone, sól, pieprz, kasza jęczmienna)

PIĄTEK 18.10.2024 r.

Kapuśniak z kiszonej kapusty

(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 1169/201

MENU OBIADOWE

W dniach 21.10.2024 r. – 25.10.2024 r.

PONIEDZIAŁEK 21.10.2024 r.

Krupnik

(skład surowcowy: wywar warzywny: marchew, pietruszka korzeń, por, **seler korzeniowy**, kasza jęczmienna perłowa, ziemniaki, margaryna, przyprawy: pieprz, liść laurowy, ziele angielskie)

WTOREK 22.10.2024 r.

Kotlet z piersi kurczaka panierowany, ziemniaki, surówka z porów, marchwi i jabłek

(skład surowcowy: ziemniaki, pietruszka nać, **piersi z kurczaka**, mleko 2%, jajka, mąka pszenna, bułka tarta, olej rzepakowy, marchew, por, jabłko, olej słonecznikowy, sól, pieprz)

ŚRODA 23.10.2024 r.

Racuchy z jabłkami

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

CZWARTEK 24.10.2024 r.

Łazanki z kapusty kiszonej z kiełbasą i pieczarkami

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

PIĄTEK 25.10.2024 r.

Barszcz czerwony zabieleny

(skład surowcowy: wywar warzywny :marchew, pietruszka, **seler korzenny**, buraki, cukier, jogurt naturalny 2%, cytryna, ziemniaki)

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 28.10.2024 r. –31.10.2024 r.

PONIEDZIAŁEK 28.10.2024 r.

Żurek z ziemniakami i jajkiem

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

WTOREK 29.10.2024 r.

Jajko sadzone z ziemniakami posypanymi koperkiem i sałata z jogurtem

(skład surowcowy: jajka, olej rzepakowy, ziemniaki, koperek, sałata masłowa, jogurt)

ŚRODA 30.10.2024 r.

Makaron z serem i musem truskawkowym

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

CZWARTEK 31.10.2024 r.

Bigos

(skład surowcowy: kapusta kiszona, kapusta biała, kielbasa, mięso gulaszowe, przecier pomidorowy, cebula, pieprz, sól)

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

