



MENU 07.01.2025 r. - 17.01.2025 r.

DATA	NAZWA POTRAWY	ILOŚĆ W G.
07.01.2025 r. Wtorek	Rosół z makaronem	300
	Gulasz Wieprzowy	280
	Kasza	30
	Buraki	200
	Woda	
08.01.2025 r. Środa	Pomidorowa z ryżem	300
	Makaron z kurczakiem	100
	Sok/Woda mineralna	90
		150
		200
09.01.2025 r. Czwartek	Zupa Ogórkowa	300
	Filet panierowany	80/60
	ziemniaki puree	90
	surówka z białej kapusty	150
	Sok/Woda mineralna	200
10.01.2025 r. Piątek	Krem z dyni z grzankami	300
	Ryba po grecku	110
	Ziemniaki	150
	Kapusta zasmażana	80
	woda	200
13.01.2025 r. Poniedziałek	Kalafiorowa	300
	Udko Pieczone	280
	Ziemniaki puree	200
	Marchewka zasmażana	
	woda	
14.01.2025 r. Wtorek	Zupa owocowa z makaronem	300
	Pulpety w sosie pomidorowym	90
	Ryż	70
	Surówka z kapusty	150
	woda	200
15.01.2025 r. Środa	Pomidorowa z makaronem	300
	Łazanki z kapustą i kiełbaską	100/60
	woda	150
		200

16.01.2025 r. Czwartek	Zupa fasolowa	300
	Gołąbki bez zawijania	80/60
	Ziemniaki	70
	Surówka koperkowa	150
	woda	200
17.01.2025 r. Piątek	Krem z pomidora z grzankami	300
	Makaron z truskawkami i twarogiem	80/60
	Woda	90
		150
		200

*Menu może ulec nieznacznym zmianom

Dyrektor:

Intendent:

Szef kuchni:

WYKAZ ALERGENÓW na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

*Alergeny występujące w posiłkach:

1.Zboża zawierające gluten

2.Skorupiaki i produkty pochodne

3.Jaja i produkty pochodne

4.Ryby i produkty pochodne

5.Orzeszki ziemne (arachidowe)

6.Soja i produkty pochodne

7.Mleko i produkty pochodne

8.Orzechy

9.Seler i produkty pochodne

10.Gorczyca i produkty pochodne

11.Nasiona sezamu i produkty pochodne

12.Dwutlenek siarki

13.Łubin

14.Mięczaki