

PONIEDZIAŁEK 22.04.2024	WTOREK 23.04.2024	ŚRODA 24.04.2024	CZWARTEK 25.04.2024	PIĄTEK 26.04.2024
<p>OBIAD</p> <p>1. BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY 300 ml Składniki: woda, wywar z uda z kurczaka, buraki 70g, ziemniaki 40g, <u>śmietana 18% (z mleka) (7) 20g</u>, marchewka 10g, cebula 10g, por 10g, pietruszka 10g, <u>seler (9) 10g</u>, przyprawy 3g.</p> <p>2. ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I KIELBASĄ 200 g Składniki: <u>makaron pszenny (1a,3)</u>, 40g, kapusta biała 60g, <u>kielbasa ślaska (6,9)</u> 40g, kapusta kiszona 40g, boczek wędzony 20g, cebula 20g, pieczarki 20g, sól i pieprz 1g</p>	<p>OBIAD</p> <p>1. ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 300ml Składniki: woda, wywar z uda z kurczaka, pomidory pelatti 40g, <u>makaron pszenny (1a) 20g</u>, marchewka 20g, <u>śmietana 18% (z mleka) (7) 20g</u>, pietruszka 10g, cebula 10g, por 5g, <u>seler (9) 5g</u>, koncentrat pomidorowy 5g, przyprawy 3g.</p> <p>2. KOTLET MIELONY 80g parowany* (Składniki: mięso z łopatki wieprzowej 90g, <u>jajko (3) 5g</u>, <u>bulka tarta pszenna (1a) 5g</u>, sól i pieprz 1g. Z ZIEMNIAKAMI 160g (koper świeży) I MIZERIĄ 50g (Składniki: ogórek zielony 50g, śmietana 12% (7) 20g, sól i pieprz 1g. MARCHEWKĄ NA CIEPŁO 50g (Składniki: marchewka 50g, <u>śmietana 30% (z mleka) (7) 10g</u>, <u>maka pszenna (1a) 5g</u>, sól i pieprz 2g.)</p>	<p>OBIAD</p> <p>1. ZUPA GROCHOWA 300 ml Składniki: woda, wywar z uda z kurczaka, ziemniaki 60g, groch cały 50g, marchewka 30g, cebula 10g, por 10g, pietruszka 10g, <u>seler (9) 10g</u>, przyprawy 3g.</p> <p>2. GULASZ Z INDYKA 120 g. pieczony* (Składniki: mięso z indyka 70g, pieczarki 20g, papryka 20g, <u>maka pszenna (1a) 5g</u>, por 5g, <u>seler (9) 5g</u>, natka pietruszki 2g, cebula 2g, czosnek 1g, sól i pieprz 1g, olej rzepakowy 1g.) Z RYŻEM 70g. I Z SURÓWKĄ Z KAPUSTY CZERWONEJ 50g. (kapusta czerwona 50g, olej rzepakowy 2g, przyprawy 2g)</p>	<p>OBIAD</p> <p>1. ZUPA KALAFIOROWA 300ml Składniki: woda, wywar z uda z kurczaka, kalafior 70g, ziemniaki 20g, <u>śmietana 12% (z mleka) (7) 20g</u>, cebula 10g, por 10g, marchewka 10g, pietruszka 10g, <u>seler (9) 5g</u>, przyprawy 3g.</p> <p>2. GOŁĄBEK 100 g pieczony* (Składniki: mięso wieprzowe 60g, ryż paraboliczny 20g, <u>maka pszenna (1a) 5g</u>, cebula 5g, <u>jajko (3) 5g</u>, <u>bulka tarta pszenna (1a) 2g</u>, czosnek 1g, sól i pieprz 1g, W SOSIE POMIDOROWYM 50g. (Składniki: pomidory pelatti 30g, cebula 10g, marchewka 10g, koncentrat pomidorowy 10g, <u>maka krupczatka (1) 10g</u>, soli pieprz 1g Z ZIEMNIAKAMI 160g (koper świeży).</p>	<p>OBIAD</p> <p>1. KAPUŚNIAK MAZURSKI 300 ml Składniki: woda, wywar z uda z kurczaka, kapusta biała 70g, pomidor 30g, ziemniaki 30g, marchewka 20g, cebula 5g, por 5g, pietruszka 5g, <u>seler (9) 5g</u>, przyprawy 3g.</p> <p>2. KOTLET RYBNY 80g parowany* (Składniki: <u>mintaj (4) 60g</u>, <u>jajko (3) 10g</u>, <u>bulka tarta pszenna (1a) 5g</u>, <u>maka pszenna (1a) 5g</u>, natka pietruszki 1g, cebula 1g, sól i pieprz 1g Z ZIEMNIAKAMI (koper świeży) 160g I SURÓWKĄ Z KAPUSTY KISZONEJ 50g (Składniki: kapusta kiszona 40g, marchewka 10g, pietruszka 3g, cukier 1g, sól i pieprz 1g.)</p>
Kompot z truskawek (200ml) (dosładzana miodem 4g)	Kompot z jabłek (200ml) (dosładzany miodem 4g)	Kompot agrestowo-jabłkowy (200ml) (dosładzany miodem 4g)	Kompot z owoców leśnych (200ml) (dosładzany miodem 4g)	Kompot malinowy (200ml) (dosładzany miodem 4g)

SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY: (1) zboża zawierające 1a. pszenicę, 1b. jęczmień, 1c. owies, 1d. żyto (3) jajka i produkty pochodne, (4) ryby i produkty pochodne, (5) orzeszki ziemne i produkty pochodne, (6) soja, (7) mleko, (8) orzechy, (9) seler, (10) gorczyca

*potrawy przygotowane są w piecu konwekcyjno-parowym

