

## Menu od 01.02.2021 do 05.02.2021

	Zupa 1	Zupa 2	Zestaw 1 Mięśny	Zestaw 2 Wege	Surówka	Deser	Napój
<b>Pn</b>	Krupnik 1,9	Jarzynowa 7,9	Gulasz wieprzowy Z kaszą gryczaną 1, 3	Penne z sosem bazyliowo-śmietanowym 1, 3, 7	Buraczki	Jabłko	Kompot śliwkowo- truskawkowy
<b>Wt</b>	Fasolowa 9	Pieczarkowa 7,9	Spaghetti Bolognese 1, 3	Pyzy z pieczarkami i grysiem sojowym 3, 6	Biała kapusta	Galaretka z owocami	Napój cytrynowy z miętą
<b>Śr</b>	Rosół z makaronem 1, 3, 9	Barszcz biały 1, 7, 9	Panierowany filet z kurczaka, ziemniaki 1, 3, 7	Pulpety greckie (ziemniaki, ser feta, koperek) z dipem Tzatziki 1, 7	Marchew z jabłkiem 7	Szarlotka (wyrób własny) 1, 3, 7	Herbata owocowa
<b>Cz</b>	Kapuśniak z kiszzonej kapusty 9	Barszcz ukraiński 7,9	Krokiety z mięsem drobiowym 1, 3, 7	Makaron z musem truskawkowo- jogurtowym 1, 3, 7	Kapusta kiszona	Mandarynki	Kisiel do picia
<b>Pt</b>	Pomidorowa z ryżem 9	Kalafiorowa 7,9	Kotlet mielony wieprzowy, puree ziemniaczane 1, 3, 7	Krokiety brokułowo - ziemniaczane z sosem serowym 1, 3, 7	Marchewka z grozkiem na ciepło 1, 7	Rogalik z dżemem (wyrób własny) 1, 3, 7	Kompot jabłkowo- malinowy

## 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.
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 i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kurkuma.

Zgodnie z informacjami producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera, gorczycy.