

PONIEDZIAŁEK 17.02.2025	WTOREK 18.02.2025	ŚRODA 19.02.2025	CZWARTEK 20.02.2025	PIĄTEK 21.02.2025
<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 5g</p> <p>2. MAKARON W SOSIE MIĘSNO-WARZYWNYM 200g (Składniki: <u>makaron pszenny (1a)(50g)</u>, mięso wieprzowe 80g, pomidory pelatti 30g, cukinia 30g, pieczarki 30g, papryka 10g, <u>seler 5g (9)</u>, sól i pieprz 1g.</p>	<p>OBIAD</p> <p>1. KRUPNIK 300 ml. Składniki: woda, wywar drobiowy, <u>kasza jęczmienna (1b) 70g</u>, ziemniaki 40g, marchewka 30g, cebula 20g, por 10g, pietruszka 10g, <u>seler (9) 10g</u>, natka pietruszki 2g, liść laurowy 1g, ziele angielskie 1g, sól i pieprz 1g.</p> <p>2. NALEŚNIKI 2szt 60g (Składniki: <u>mąka pszenna (1a) 40g, mleko (7) 5g, jajko (3) 5g</u>, woda gazowana 4g, olej rzepakowy 2g, cukier 4g) Z DZEMEM TRUSKAWKOWYM 40g (Składniki: truskawki, woda, cukier 1g) I SERKIEM WANILIOWYM 40g (Składniki: <u>ser biały (z mleka) (7) 30g, śmietana 12% (z mleka) (7) 10g</u>, cukier puder 5g)</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 5g.</p> <p>2. PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE ŚMIETANOWO ZIOŁOWYM 60g (Składniki: woda, <u>śmietana 18% (z mleka) (7) 30g</u>, zioła prowansalskie 20g, <u>mąka pszenna (1a) 10g</u>, sól i pieprz 1g.) Z RYŻEM 80g I SURÓWKĄ Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ 50 g (Składniki: kapusta pekińska 30g, papryka 5g, marchewka 5g, kukurydza 5g, cebul czerwona 5g, koper świeży 2g, sól i pieprz 1g, olej rzepakowy 1g)</p>	<p>OBIAD</p> <p>1. ZUPA Z ZIELONĄ SOCZEWICĄ 300 ml Składniki: woda, wywar z uda z kurczaka, soczewica 60g, ziemniaki 40g, pomidor pelatti 40g, marchewka 10g, cebula 10g, por 10g, pietruszka 10g, <u>seler (9) 10g</u>, przyprawy 5g.</p> <p>2. SCHAB pieczony* (Składniki: schab 100g), W SOSIE WŁASNYM 40g (Składniki: wywar wieprzowy, papryka 20g, <u>mąka pszenna (1a) 10g, seler (9) 2g</u>, sól i pieprz 1g.) Z ZIEMIANKAMI 160 g I BURACZKAMI TARTYMI 50g (Składniki: buraki 50g, cebula 2g, sok z cytryny 1g, sól i pieprz 1g).</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 5g.</p> <p>2. RYBA PANIEROWANA 80g *smażona (Składniki: <u>dorsz (4) 85g, jajko (3) 5g, mąka pszenna (1a) 5g, bulka tarta pszenna (1a) 5g</u>, sól i pieprz 2g) Z ZIEMIANKAMI 160g. I SURÓWKĄ Z KAPUSTY KISZONEJ 100g. (Składniki: kapusta kiszona 90g, marchewka 10g, pietruszka 3g, cukier 1g, sól i pieprz 1g.)</p>
Lemoniada cytrynowa (200ml) dosładzana miodem 4g	Kompot z owoców leśnych (200ml) dosładzany miodem 4g	Kompot z czerwonej porzeczki 200ml) dosładzany miodem 4g	Kompot ze śliwek (200ml) dosładzany miodem 4g	Kompot z agrestu i jabłek (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 ziemnie i produkty pochodne, (6) soja, (7) mleko, (8) orzechy, (9) seler, (10) gorczyca

*potrawy przygotowane są w piecu konwekcyjno-parowym