



TYGODNIOWE MENU

20.03-24.03.2023

Poniedziałek

20.03.2023

Zupa krem z zielonego groszku
z grzankami (1,7,9).
Pieczeń ze schabu w sosie własnym (1).
Kasza bulgur (1).
Buraczki.
Kompot owocowy.

Czwartek

23.03.2023

Zupa krem z pieczarek (1,7,9).
Gołąbki inaczej
w sosie pomidorowym (1,7).
Ziemniaki.
Sok naturalny.

Wtorek

21.03.2023

Filet drobiowy panierowany (1,3).
Ziemniaki puree (7).
Surówka koperkowa (3,9,10).
Sok naturalny.

Piątek

24.03.2023

Kostka rybna panierowana (1,3,4),
Ziemniaki puree (7).
Surówka z kiszonej kapusty (9).
Koktajl truskawkowy (7).

Środa

22.03.2023

Rosół z makaronem (1,3,9).
Łopatka wieprzowa gotowana
w sosie chrzanowym (1,7).
Ziemniaki.
Groszek z marchewką (7).
Kompot truskawkowy.



Grupy alergenów:

1-gluten 2-skorupiaki 3-jaja 4-ryby 5-orzeszki ziemne 6-soja 7-mleko 8 -orzechy 9-seler 10-gorzyczka 11-sezam 12-rodzajki siarki siarczany 13-lubin 14 -mięczaki .Występujące przy potrawach zaznaczono.