

Menu 16-20 maja 2022

Menu standard

	Obiady
Pn	Zupa koperkowa [9] Risotto po bolońsku z marchewką i groszkiem (wege: risotto warzywne). [1]
Wt	Rosolnik z kaszką manną [1,9] Panierowane kurczaczki (wege: tofu) z ziemniaczkami puree. Surówka z białej kapusty z kukurydzą i olejem lnianym. [1,3,7]
Śr	Zupa ziemniaczana na boczku [9] Buraczane naleśniki z prażonym jabłkiem i polewą czekoladową. [1,3,7]
Cz	Kapuśniak z kapusty mieszanej [9] Pulpeciki drobiowe w sosie śmietanowym (wege: kotleciki z warzyw i soczewicy) z gotowanymi ziemniakami oraz ogórkiem kiszonym. [3]
Pi	Krem dyniowo-marchewkowy z imbirem i grzankami własnej produkcji [1,9] Łazanki z cukinią, pieczarkami i kiszoną kapustą (1)

Menu BM / BG

	Obiady
Pn	Zupa koperkowa [9] Risotto po bolońsku z marchewką i groszkiem (wege: risotto warzywne).
Wt	Rosolnik z kaszką kukurydzianą [9] Kurczaczki w kukurydzianej panierce (wege: tofu) z ziemniaczkami puree. Surówka z białej kapusty z kukurydzą i olejem lnianym. [3]
Śr	Zupa ziemniaczana na boczku [9] Gryczane naleśniki z prażonym jabłkiem i polewą czekoladową bezmleczną. [3]
Cz	Kapuśniak z kapusty mieszanej [9] Pulpeciki drobiowe w sosie własnym (wege: kotleciki z warzyw i soczewicy) z gotowanymi ziemniakami oraz ogórkiem kiszonym [3]
Pi	Krem dyniowo-marchewkowy z imbirem [9] Makaron kukurydziany z cukinią, pieczarkami i kiszoną kapustą

Alergeny zaznaczone są numerami. Poszczególne substancje i produkty uznawane za alergeny zawarte są w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.