

DATA	MENU
<b>Wtorek</b> <u>15.10.2024r.</u>	<b>Zupa koperkowa z ryżem zabelana 250ml:</b> wywar mięsno-warzywny(9), koperek, ziemniaki, <u>śmietana(7)</u> , sól, pieprz. <b>Pieczeń z indyka 100g w sosie 50g:</b> mąka ziemniaczana, <u>mąka pszenna(1)</u> , cebula, czosnek, papryka słodka i ostra, sól, olej rzepakowy. <b>Ogórek kiszony 80g</b> <b>Kasza pęczak (1) 80g</b> <b>Kompot 200ml</b>
<b>Środa</b> <u>16.10.2024r.</u>	<b>Zupa jarzynowa zabelana 250ml:</b> wywar mięsno-warzywny(9), marchew, kalafior, brokuł, <u>śmietana(7)</u> . <b>Gulasz wołowy duszony 120g-mięso wołowe,</b> cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, rozmaryn, sól, pieprz, <u>mąka pszenna(1)</u> , mąka ziemniaczana, olej rzepakowy <b>Surówka z buraka i jabłka 100g</b> <b>Kasza gryczana 80g</b> <b>Kompot 200ml</b>
<b>Czwartek</b> <u>17.10.2024r.</u>	<b>Zupa brokułowi z kaszą manną 250ml-</b> wywar mięsno-warzywny(9), kasza <u>manna(1)</u> , brokuł, czosnek, sól, pieprz, natka pietruszki. <b>Smażony filet z okonia nilowego 100g-filet z okonia nilowego (4),</b> bułka tarta(1), <u>jajka(3)</u> , sól, pieprz cytrynowy, olej rzepakowy. <b>Surówka z kiszonej kapusty 100g-</b> kapusta kiszona, marchew, jabłko, natka pietruszki, olej rzepakowy, pieprz. <b>Ziemniaki 130g</b> <b>Kompot 200ml</b>
<b>Piątek</b> <u>18.10.2024r.</u>	<b>Barszcz czerwony z warzywami zabelany 250ml:</b> wywar mięsno-warzywny(9), zakwas buraczany, buraki, ziemniaki, marchew, fasolka szparagowa, czosnek, <u>śmietana(7)</u> , majeranek, sól, pieprz. <b>Kluski na parze o smaku czekoladowym 2szt-mąka pszenna(1),</b> woda, krem o smaku czekoladowym, drożdże, olej rzepakowy, <u>jajka(3)</u> , serwatka z proszku(7), cukier, sól. <b>Kompot 200ml</b>

**Legenda-alergeny w żywności**

1	ZBOŻA	3	JAJA	5	ORZESZKI ZIEMNE	7	MLEKO	9	SELER	11	SEZAM	13	ŁUBIN
2	SKORUPIAKI	4	RYBY	6	SOJA	8	ORZECHY	10	GORCZYCA	12	DWUTLENEK SIARKI	14	MIĘCZAKI

