

DATA	ZUPA / II DANIE	Kalorie
PONIEDZIAŁEK 16.12.2024	<p><b>zupa pomidorowa z ryżem + chleb pszenno- żytni</b>  <b>paluszki z ryby + kasza jęczmienna + surówka z kiszzonej kapusty</b>  <b>kompot</b></p> <p><b>Zupa Pomidorowa z ryżem</b> tusza z kurczaka ryż pieprz sól czosnek pulp pomidorowa- (pomidory kwas cytrynowy) marchew , pietruszka korzeń , cebula, por <u>seler</u> , śmietana <u>mleko</u>) mąka <u>pszenna</u> <b>Chleb pszenno- żytni</b> zboża zawierające <u>gluten</u>) mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u> , drożdże, woda, sól <b>paluszki z ryby</b> miruna <b>ryba miruna</b> sól pieprz sok z cytryny mąka <u>pszenna</u> <b>jaja</b> olej rzepakowy ratyfikow. bułka tarta (mąka <u>pszenna</u> drożdże ,woda, sól. <b>Kasza jęczmienna</b> <b>Surówka z kiszzonej kapusty</b> kiszona kapusta, marchew, jabłko, cebula, zielona pietruszka, olej rzepakowy .sól cukier pieprz <b>Kompot</b> wiśnia jabłko cukier</p>	<p><b>Kcal 629</b>  <b>B 25,09 g</b>  <b>T 19,41 g</b>  <b>W 99,72 g</b></p>
WTOREK 17.12.2024	<p><b>żurek z jajkiem i kielbasą + chleb pszenno- żytni</b>  <b>rumsztyk + kasza burgur + surówka z kapusty</b>  <b>kompot</b></p> <p><b>Żurek z jajkiem i kielbasą</b> kielbasa swojska,( mięso wieprzowe szynka łopatka ,mięso wołowe,pieprz .czosnek świeży majeranek , sól morska ,woda 10%) marchew, por, pietruszka ,cebula ,ziele angielskie, czosnek, liść laurowy, zielona pietruszka ,pieprz, sól, majeranek, <u>jaja</u> ,<u>seler</u> ,<u>śmietana</u> mąka <u>pszenna</u> ,zakwas własny(mąka <u>żytnia</u> , mąka <u>pszenna</u> , ziele angielskie, czosnek, liść laurowy <b>Chleb pszenno- żytni</b> (zboża zawierające <u>gluten</u>) mąka <u>pszenna</u> mąka <u>żytnia</u> , drożdże, woda, sól <b>Rumsztyk</b> mięso wieprzowe <u>jaja</u> papryka słodka sól pieprz cebula czosnek zielona pietruszka mąka <u>pszenna</u> olej rzepakowy <b>kasza burgur</b> <b>surówka z kapusty</b> kapusta biała marchew pietruszka zielona cukier, sól, pieprz sok z cytryny olej rzepakowy liść ziele cebula <b>jogurt naturalny mleko</b> <b>Kompot</b> czarna porzeczka, cukier</p>	<p><b>Kcal 575</b>  <b>B 29,19 g</b>  <b>T 25,44 g</b>  <b>W 85,19 g</b></p>
ŚRODA 18.12.2024	<p><b>zupa jarzynowa + chleb pszenno- żytni</b>  <b>spaghetti</b>  <b>kompot</b></p> <p><b>Zupa Jarzynowa</b> kurczak tusza brokuły kalafior, marchew por, pietruszka, cebula czosnek , lubczyk tymianek0, pieprz ,ziele angielskie liść laur. <u>Seler</u> , sól, mąka <u>pszenna</u>., masło extra <u>mleko</u> pietruszka natka _śmietana <u>mleko</u> <b>Chleb pszenno- żytni</b> mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u> , drożdże, woda, sól <b>SPAGETTI</b> marchewka pietruszka ,pulpa pomidorowa pomidory kwas cytrynowy) papryka , cebula mięso mielone z szynki bazylija oregano, czosnek, sól , pieprz ziele angielskie, liść laurowy). Olej rzepakowy <u>makaron dwujajeczny</u> <u>mąka durum</u> <u>pszenna</u> <u>jaja</u> <b>Kompot</b> czarna porzeczka, cukier ,</p>	<p><b>Kcal 658</b>  <b>B 56,95 g</b>  <b>T 30,06 g</b>  <b>W 65,5 g</b></p>
CZWARTEK 19.12.2024	<p><b>Zupa ogórkowa z ryżem + chleb pszenno- żytni</b>  <b>medaliony drobiowe + ziemniaki + surówka z marchewki</b>  <b>kompot</b></p> <p><b>Zupa ogórkowa z ryżem</b> (seler i produkty pochodne zboża zawierające gluten mleko łącznie z laktoza) skład ogórki małosolne marchew <u>seler korzeniowy</u> pietruszka korzeń por czosnek cebula liście pietruszki <u>śmietana</u> mąka <u>pszenna</u> lubczyk pieprz, ziele angielskie, natka pietruszki <b>Chleb pszenno- żytni</b> (zboża zawierające <u>gluten</u>) ) mąka <u>pszenna</u> , mąka <u>żytnia</u> , drożdże, woda, sól <b>medaliony drobiowe</b> filet <u>jaja</u> papryka słodka sól pieprz cebula czosnek zielona pietruszka mąka <u>pszenna</u> <u>jaja</u> olej rzepakowy <b>ziemniaki</b> <b>surówka z marchewki</b> <b>Kompot</b> wiśnia jabłko cukier ,</p>	<p><b>Kcal 698</b>  <b>B 28,81 g</b>  <b>T 15,32 g</b>  <b>W 100,04 g</b></p>
PIĄTEK 20.12.2024	<p><b>wigilijny barszcz czerwony z uszkami z pieczarek</b>  <b>pierogi wigilijne z ziemniakami i serem</b>  <b>kompot</b></p> <p><b>Wigilijny Barszcz czerwony z uszkami z pieczarek</b> burak ówłkowy marchew <u>seler</u> cebula pietruszka jabłka liść ziele czosnek sól pieprz ocet jabłkowy ciasto <u>jaja</u> mąka <u>pszenna</u> <u>mleko</u> łącznie z laktoza sól <b>farsz</b> – pieczarki cebula <u>masło</u> sól pieprz <b>Pierogi wigilijne z ziemniakami i serem</b> ciasto na pierogi - <u>jaja</u> mąka <u>pszenna</u> <u>mleko</u> łącznie z laktoza sól <b>Farsz</b> - ser biały <u>mleko</u> ziemniaki sól pieprz cebula olej rzepakowy masło extra <u>mleko</u> <b>Kompot</b> <b>owocowy</b> wiśnia porzeczka jabłko cukier ,</p>	<p><b>Kcal 585</b>  <b>B 23,18 g</b>  <b>T 22,01 g</b>  <b>W 101,53 g</b></p>

**Składniki alergenne mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji zostały wytłuszczone i podkreślone .**