



Menu obowiązuje od dnia 21-25.09.2026

DZIEŃ	ZUPA bez pieprzu	DRUGIE DANIE
PONIEDZIAŁEK	Rosół makaronem Skrzydło z indyka (70g) włoszczyzna (50g), makaroni (20g) Ziel. pietruszka (5g)	Pulpeciki w sosie pomidorowym (150g), makaron (150g) Buraczki 100g Łopatka b/k (80g) jaja (7g), cebul. konc. Pomidorowy 30% (10g), śmietana 30% (8g) Bulka tarta (7g), masło (3g)
ALERGENY	1a,3,9-350kcl	1a,3,7- 500kcl
WTOREK	Grochówka Porcja rosółowa (70g), włoszczyzna (50g), Fasola Jaś (50g), ziemniaki (50g) Boczek wędzony (30g), kiełbasa (20g)	Naleśniki z serem na słodko (150g) Ser biały (100g), mąka (80g), mleko (10g) jajko (7g), cukier (5g)
ALERGENY	10,9- 300kcl	1a,3,7- 450kcl
ŚRODA	Kapuśniak z kiszonej kapusty Włoszczyzna (70g), Kapusta kisz. (40g) ziemniaki (20g) Ziel. pietruszka (5g)	Potrąwka z kurczaka (150g), Kasza Pęczak (150g) Ogórek konser. (100g) Podudzia z kurczaka b/k (80g) jaja (7g) cebula (5g) Bulka tarta (7g), masło (3g)
ALERGENY	9- 250kcl	3,7- 400kcl
CZWARTEK	Szpinakowa Włoszczyzna (90g), szpinak 40g ziemniaki (20g) Śmietana 30% (10g)	Gołąbek w sosie pomidorowym (240g) Ziemniaki (80g) Mięso łopatka wp b/k (50g), ryż (30g) cebula (10g) Śmietana 30% (20g), kon. pomidorowy 30% (30g), jaja (7g),
ALERGENY	7,9- 300kcl	1a,3,7- 450kcl
PIĄTEK	Barszcz czerwony Porcje rosółowa (70g), włoszczyzna (30g), ziemniaki (30g) buraki (30g) ziel. pietruszka (5g), śmietana 30% (5g)	Ryż z jabłkiem i cynamonem (300g) polewa waniliowa (80g) Ryż (200g), jabłko (90g), cynamon (5g) , masło (5g) Jogurt (80g))
ALERGENY	7,9 – 200kcl	1a,3,7- 450kcl

Gramatura potraw dla 1 osoby:

Zupa 250ml – na wywarach mięsnych lub warzywnych.

● Ziemniaki, ryż, kasza, makaron 200 g

● Drób, mięso bez kości (gotowy wyrób) 100 g

● Drób z kością 150 g

● Zupy zabielenie są śmietaną 18% lub 30%

● Ryba (filet, paluszki rybne) 100 g

● Danie mięsne w sosie 150 g

● Surówka lub warzywa gotowane 100 g

● Dania mączne (kopytka, kluski śląskie,)-100g

● Pierogi, placki, racuchy, krokiety itp. 150 g