



Menu obowiązuje od dnia 02-04.09.2026

DZIEŃ	ZUPA bez pieprzu	DRUGIE DANIE
PONIEDZIAŁEK		
ALERGENY		
WTOREK		
ALERGENY		
ŚRODA	Grochowa Porcja rosółowa(70g),włoszczyzna (50g), Groch łuskany (50g),ziemniaki (50g) Boczek wędzony(30g), kielbasa (20g)	Pulpeciki w sosie koperkowym(150g)),ziemniaki(200g) Sur.szwedzka (100g) Łopatka b/k (80g) jaja (7g), cebula (5g) Bulka tarta (7g), masło (3g)
ALERGENY	10,9	1a,3,7
CZWARTEK	Jarzynowa Skrzydło z indyka (70g)Włoszczyzna (40g), Bukiet warzyw 4skł 40g) ziemniaki(20g) Śmietana 30% (10g) Ziel.pietruszka(5g)	Spaghetti z sosem bolońskim (250g) Mięso mielone wp/woł (100g), cebula (30g) papryka (30g), koncentrat pomidorowy 30% (20g) Makaron spaghetti durum (100g)
ALERGENY	7,9	1a,3,7
PIĄTEK	Kapuśniak ze słodkiej kapusty Włoszczyzna (70g), Kapusta biała(40g)ziemniaki(20g) Ziel.pietruszka(5g)	Kotlet rybny(100g) ziemniaki (200g) ur. kiszona kspusta (100gg) Filet z miruny90g) jaja (7g) Bułka tarta(3g)
ALERGENY	9	1a,3

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**