



Menu obowiązuje od dnia 30.03-01.04.03.2026

DZIEŃ	ZUPA bez pieprzu	DRUGIE DANIE
PONIEDZIAŁEK	Rosół makaronem Skrzydło z indyka (70g), włoszczyzna (30g), makaron (20g), ziel. pietruszka (5g)	Kotlet pożarski z drobiu (80g) Fasolka szparagowa (80g) Filet z kurczaka (80g), cebula (10g), jaja (7g), bułka tarta (5g), masło (3g)
ALERGENY	1a,3,9	1a,3,7
WTOREK	Fasolowa Kości wędzone (70g), włoszczyzna (50g), Fasola Jaś (50g), ziemniaki (50g), Boczek wędzony (30g), kiełbasa (20g)	Udko pieczone (150g) Ziemniaki (80g) Surówka z marchewki (80g)
ALERGENY	10,9	brak
ŚRODA	Kalafiorowa Porcja rosółowa (70g), włoszczyzna (50g), kalafior (80g), ziemniaki (50g), smietana 30% (10g)	Racuchy z jabłkiem (180g) Mąka (100g), mleko (20g), jaja (7g), drożdże (5g), Jabłko (20g)
ALERGENY	7,9	1a,7
CZWARTEK		
ALERGENY		
PIĄTEK		
ALERGENY		

Gramatura potraw dla 1 osoby:

Zupa 300 ml – na wywarach mięsnych lub warzywnych.

- Ziemniaki, ryż, kasza, makaron 80 g
- Drób, mięso bez kości (gotowy wyrób) 80 g
- Drób z kością 150 g
- Zupy zabielenie są śmietaną 18% lub 30%
- Ryba (filet, paluszki rybne) 80 g
- Danie mięsne w sosie 180 g
- Surówka lub warzywa gotowane 80 g
- Dania mączne (kopytka, kluski śląskie,)-80g
- Pierogi, placki, racuchy, krokiety itp. 150 g