



		OBIAD	
22.09.25r. PONIEDZIAŁEK		Kapuśniak ze słodkiej kapusty (na wywarze mięsnym) Pierogi z twarogiem i śmietaną OWOC Woda mineralna Alergeny gluten, seler, mleko, jaja	
23.09.25r. WTOREK		Barszcz ukraiński (na wywarze mięsnym) Potrawka z kurczaka z warzywami i ryżem OWOC Woda mineralna Alergeny gluten, seler, mleko	
24.09.25r. ŚRODA		Krem z kalafiora (na wywarze warzywnym) Kotlet pożarski Sur. z marchewki Ziemniaki puree OWOC Woda mineralna Alergeny gluten, seler, mleko, jaja	
25.09.25r. CZWARTEK		Jarzynowa z fasolką szparagową (na wywarze mięsnym) Makaron z sosem Bolognese OWOC Woda mineralna Alergeny gluten, seler, mleko, jaja	
26.09.25r PIĄTEK		Krem z białych warzyw (na wywarze mięsnym) Filet z dorsza pane Sur. z selera Ziemniaki puree OWOC Woda mineralna Alergeny gluten, seler, mleko, jaja	

Wszystkie zupy przygotowywane są na wywarach z mięsa wieprzowego lub z mięsa drobiowego.

Drugie dania obiadowe sporządzane są w piecu konwekcyjnym.

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów menu może nieznacznie ulec zmianie.

