

DATA	ZUPA	II DANIE
1/02 CZWARTEK	<i>Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami (250ml) (4)</i>	<i>Ziemniaki (100g)/ gołąbki bez zawijania (80g)/ surówka cztery pory roku (70g) domowy kompot owocowy (150ml)</i>
PIĄTEK 2/02	<i>Kalafiorowa z ziemniakami (250ml) (4)</i>	<i>Domowe kopytka z sosem pieczeniowym (180g)/ marchewka z cynamonem (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
5/02 PONIEDZIAŁEK	<i>Ogórkowa z ryżem (250 ml) (4)</i>	<i>Domowe pierogi z mięsem z indyka (3 szt)/ surówka z białej kapusty z koperkiem (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
6/02 WTOREK	<i>Krupnik z ziemniakami (250 ml) (4)</i>	<i>Ziemniaki (100g)/ kotlet pożarski (80g)/ marchewka glazurowana z pomarańczą (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
7/02 ŚRODA	<i>Pomidorowa z makaronem (250ml) (4)</i>	<i>Makaron świderki (100g) z polewą truskawkową (150g)/ kompot owocowy (150 ml) (2)</i>
8/02 CZWARTEK	<i>Barszcz czerwony z ziemniakami (250ml) (4)</i>	<i>Kasza gryczana (100g)/ strogonof (100g)/surówka coleslaw (70g) domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
PIĄTEK 9/02	<i>Zacierkowa (250ml) (4)</i>	<i>Ziemniaki (100g) filet z miruny (70g)/ surówka z kiszanej kapusty (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (5)</i>
12/02 PONIEDZIAŁEK	<i>Ryżanka (250 ml) (4)</i>	<i>Domowe pyzy z mięsem/ surówka z kiszonego ogórka z kukurydzą (70g)/ domowy kompot owocowy (250ml) (2)</i>
13/02 WTOREK	<i>Jarzynowa z ziemniakami (250 ml) (4)</i>	



Catering Koniczynka
SMACZNIE I ZDROWO **DIETA BEZMLECZNA**

		<i>Ziemniaki (100g)/ kotlet mielony (80g)/ buraczki na ciepło (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
14/02 ŚRODA	<i>Domowy rosół z makaronem (250ml) (4)</i>	<i>Kasza bulgur (100g)/ gulasz wieprzowy (80g)/kapusta pekińska z warzywami(70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
15/02 CZWARTEK	<i>Ziemniaczana z natką pietruszki (250ml) (4)</i>	<i>Ryż (100g)/ nuggetsy z kurczaka (70g)/ surówka z marchwi z chrzanem (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml)</i>
PIĄTEK 16/02	<i>Szczawiowa z ziemniakami (250ml) (4)</i>	<i>Makaron (100g) / z polewą truskawkową (70g)/ kompot owocowy (2)</i>
19/02 PONIEDZIAŁEK	<i>Krem z białych warzyw z natką (250 ml) (4)</i>	<i>Domowe kopytka z sosem myśliwskim (200g)/ surówka warzywna (70g) (2)</i>
20/02 WTOREK	<i>Jarzynowa z ziemniakami (250 ml) (4)</i>	<i>Ziemniaki (100g)/ polędwiczki drobiowe panierowane (80g)/ marchewka z groszkiem (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
21/02 ŚRODA	<i>Brokułowa z ziemniakami (250ml) (4)</i>	<i>Makaron penne (100g)/ sos boloński (80g)/ogórek kiszony (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
22/02 CZWARTEK	<i>Koperkowa z ziemniakami (250ml) (4)</i>	<i>Ryż (100g)/ gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (70g)/ surówka z kapusty z koperkiem (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2)</i>
PIĄTEK 23/02	<i>Ziemniaczana z tymiankiem (250ml) (4)</i>	<i>Ziemniaki (100g)/ paluszki rybne (2szt)/ surówka z kiszanej kapusty (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml) (2,5)</i>
26/02 PONIEDZIAŁEK	<i>Pomidorowa z ryżem (250 ml) (4)</i>	<i>Domowe kartacze z mięsem (2 szt)/ surówka z ogórka kiszonego (70g)/ kompot owocowy</i>

27/02 WTOREK	<i>Brokułowa z ziemniakami (250 ml)</i> <i>(4)</i>	<i>Ziemniaki (100g) pulpety w sosie pomidorowym (80g)/ surówka coleslaw (70g)/ domowy kompot owocowy (250ml) (2)</i>
28/02 ŚRODA	<i>Kapuśniak z ziemniakami (250 ml) (4)</i>	<i>Ryż (100g)/ potrawka z kurczaka (90g)/ bukiet warzyw (70g) / domowy kompot owocowy (150ml)</i>
29/02 ŚRODA	<i>Ogórkowa z ziemniakami (250 ml) (4)</i>	<i>ziemniaki (100g)/ udziki z kurczaka (90g)/ buraczki na ciepło (70g)/ domowy kompot owocowy (150ml)</i>

Poniższa tabela przedstawia najczęściej spotykane alergeny pokarmowe. W celu ułatwienia dla Państwa informacji do każdego alergenu pokarmowego została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona w jadłospisie.

Alergeny pokarmowe:

1. Mleko oraz jego przetwory, 2. Gluten, 3. Jajka i produkty pochodne, 4. Seler, 5. Ryby i produkty pochodne, 6. Soja

Wszelkiego rodzaju **wędliny** zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości : **glutenu, jaj, soi, gorczycy, sezamu.**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.