

DATA	POSIŁKI:
PON. 16.03	I DANIE: Barszcz ukraiński: wywar wieprzowo-wołowy, buraki, zakwas buraczany, biała kapusta, czerwona i biała fasola, seler, por, marchew, czosnek, majeranek(9). II DANIE: Kofty- tureckie kotleciki wieprzowo- wołowe: mięso mielone wieprzowo-wołowe, cebula, natka pietruszki, bułka tarta, jajka, koncentrat pomidorowy, kminek, tymianek(1a,1b,3). Delikatny sos czosnkowy: jogurt, majonez, czosnek(3,7,10). Ryż z marchewką i groszkiem. Kompot gruszkowy.
WTO. 17.03	I DANIE: Zupa tajska z makaronem: wywar drobiowy, filet z kurczaka, makaron, mleko kokosowe, cebula, czosnek, marchewka, szczypiorek, kurkuma, sos sojowy, sok z cytryny(1a,3,6). II DANIE: Pierogi ruskie z jogurtem naturalnym: mąka pszenna, ziemniaki, masło, ser biały, cebula(1a,7). Jabłko cząstki. Drobiowe kotlety siekane z warzywami: mięso z kurczaka i indyka, jajka, mozzarella, papryka, cebula, kukurydza, fasola czerwona(3,7). Kompot wiśniowy.
ŚRO. 18.03	I DANIE: Zupa gołąbkowa: wywar wieprzowy, mielona łopatka wieprzowa, ryż, kapusta, seler, por, marchewka(9). II DANIE: Drobiowe kotlety siekane z warzywami: mięso z kurczaka i indyka, jajka, mozzarella, papryka, cebula, kukurydza, fasola czerwona(3,7). Łagodny sos chimichurri: natka pietruszki, oliwa z oliwek, czosnek, ocet winny, oregano, miód, płatki chili, czarny pieprz: do smaku. Kasza bulgur z fasolką szparagową: kasza bulgur, wywar drobiowy, fasolka szparagowa, masło(1a,7) Kompot śliwkowy.
CZW. 19.03	I DANIE: Kremowa zupa z zielonego groszku z dodatkiem prażonej ciecierzycy i sezamu: bulion warzywny, groszek zielony, ciecierzycza, marchew, pietruszka, seler, sezam biały, cebula, śmietana 18%, pietruszka, oliwa z oliwek, sok z cytryn, papryka słodka wędzona, sól, curry(7,9,11) II DANIE: Kluski śląskie: ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajko, mąka pszenna(1a,3). Leczo z cukinii i mięsa mielonego: mielona łopatka, łopatka wieprzowa, cukinia, pomidory pelati, przecier pomidorowy, papryka słodka, ziele angielskie, pieprz, mąka pszenna, olej(1a) Marchewka z groszkiem na ciepło: marchew, groszek, mąka pszenna, masło(1a,7). Kompot truskawkowy.
PIA. 20.03	I DANIE: Żurek jarski z jajkiem: zakwas z mąki żytniej, tofu, marchewka, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, jajko, sól, pieprz(1b,3,6,9) II DANIE: Nugettsy z tuńczykiem: tuńczyk, jajko, ser żółty, mąka migdałowa, płatki migdałowe, ryż, chilli, natka pietruszki, pieprz(3,4,7,8). Puree ziemniaczane: ziemniaki, mleko, masło, natka pietruszki(7). Surówka z kiszzonej kapusty i marchewki z kminkiem. Woda z cytryną i miodem.
LISTA SKŁADNIKÓW ALERGENOWYCH: 1. Zboża zawierające gluten tj. pszenica(a), żyto(b), jęczmień(c), owies(d), pszenica, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe oraz produkty pochodne 2. Skorupiaki i produkty pochodne. 3. Jaja i produkty pochodne. 4. Ryby i produkty pochodne. 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne. 6. Soja i produkty pochodne. 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. Orzechy : laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, makadamia, pistacje, migdały i produkty pochodne. 9. Seler i produkty pochodne. 10. Gorczyca i produkty pochodne. 11. Nasiona sezamu i nasiona pochodne 12. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/ kg lub 10mg/ l w przeliczeniu na SO2. 13. Łubin i produkty pochodne 14. Mięczaki i produkt pochodne	
GRAMATURA POSIŁKÓW: • zupa na wywarze mięsno - warzywnym - 350 ml • pieczywo - 70g • wołowina, drób, mięso wieprzowe, ryba – 110 g • surówka - 120 g • ryż, makaron, kasza – 170 g • napój/kompot - 200 ml (cukier 6g) • naleśniki, pierogi, pyzy, placki - 300 g • spaghetti, leczo – 300 g • masło - 4g	