

MENU SIERPIEŃ 2026

Tydzień 2				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 10.08.2026	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1), z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), kurczakiem gotowanym, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na udźcu z indyka z ryżem śmietaną 7).	Pierogi 1) z mięsem i duszoną cebulką.	Kasza manna na mleku z sokiem owocowym 1)7), cząstka jabłka.
Wtorek 11.08.2026	Płatki kukurydziane z mlekiem7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane.	Pomidorowa 9) na mięsie wieprzowym z makaronem i śmietaną 7).	Nugettsy 1)3), ziemniaki z wody, surówka z marchewki i jabłka.	Jogurt naturalny z musli 7)1), cząstka pomarańczy.
Środa 12.08.2026	Pieczyno mieszane wiejskie i graham 1) z masłem 7), białym serem 7), szynką delikatesową z kurczaka, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Ogórkowa 9) na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną 7).	Ryż z jabłkiem.	Banan, marchewka- słupki.
Czwartek 13.08.2026	Kasza jaglana z owocami), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką z Pasieki, warzywa mieszane.	Botwinka 9) na udźcu indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Gulasz wieprzowy 1), kasza jęczmienna 1), mizeria 7).	Smoothie warzywno-owocowe na bazie soku jabłkowego, chrupki kukurydziane.
Piątek 14.08.2026	Pieczyno mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7), kurczakiem gotowanym, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Owocowa z makaronem 1) i śmietaną 7).	Paluszki rybne 1)4), ziemniaki z wody, surówka z białej kapusty.	Ciasto z owocami 1), cząstka jabłka.

Tydzień 3				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 17.08.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i różności 1) z masłem 7), twarożkiem grani 7), szynką z Komina, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną 7	Penne 1) w sosie napoli z tartym serem 7).	Kisiel owocowy, arbuz.
Wtorek 18.08.2026	Owsianka 1) z owocami, pieczywo żytnie 1) z masłem 7), szynką z kurczaka, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Kapuśniak 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami.	Pierś kurczaka w panierce 1)3), puree ziemniaczane 7), buraczki tarte z jabłkiem.	Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego 7), cząstka kiwi.
Środa 19.08.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i graham1) z masłem 7), pasztetem pieczonym 1), serem żółtym 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Gulaszowa 9) z ziemniakami.	Potrawka 1) z kurczaka z ryżem i warzywami.	Budyń 3)7), cząstka pomarańczy.
Czwartek 20.08.2026	Kasza manna na mleku 1) 7), pieczywo żytnie 1) z masłem 7), kurczakiem gotowanym, warzywa mieszane.	Koperkowa 9) na udkach z kurczaka z ryżem i śmietaną 7).	Gołąbki na krótko z ziemniakami w sosie pomidorowym 1)3).	Jogurt naturalny z owocami 7), cząstka jabłka.
Piątek 21.08.2026	Pieczywo mieszane wiejskie i razowe 1) z masłem 7), pastą z jajeczno- serową 3)7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Krem pomidorowy ze śmietaną 7).	Naleśniki wytrawne z łososiem i twarogiem 1)3)4)7).	Śliwka, talarek ryżowy.

Tydzień 4				
Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad: zupa	Obiad: II danie	Podwieczorek
Poniedziałek 24.08.2026	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), serem żółtym 7), szynką delikatesową z kurczaka, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Pomidorowa 9) na udkach z kurczaka z makaronem 1) i śmietaną 7).	Pierogi z owocami i śmietaną 1)7).	Banan, marchewka- słupki.
Wtorek 25.08.2026	Jajecznica na mleku 3)7), piezyno żytne z masłem 7), szynką wieprzową, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Ogórkowa 9) na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną 7).	Pierś z kurczaka w białym sosie 1)7), ryż na sypko, surówka z marchewki, jabłka w śmietanie 7).	Jogurt naturalny z musli 7)1), częśćka jabłka.
Środa 26.08.2026	Pieczyno mieszane wiejskie i graham1) z masłem 7), jajko na twardo 3), twarożkiem owocowym 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Barszcz czerwony 9) na skrzydle indyka z ziemniakami i śmietaną 7).	Spaghetti bolognese 1).	Deser ryżowy na mleku 7), częśćka gruszki.
Czwartek 27.08.2026	Owsianka na mleku 1)7), piezyno żytne 1) z masłem 7) i szynką wieprzową, warzywa mieszane.	Rosół z kury 9) z makaronem 1).	Pulpety wieprzowe 1)3) w sosie koperkowym, kasza pęczak 1), surówka z sałaty, ogórka i rzodkiewki w śmiet.	Koktajl brzoskwiowy na bazie jogurtu naturalnego 7), częśćka pomarańczy.
Piątek 28.08.2026	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), pastą z makreli i twarogu 4)7),serem żółtym 7), warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Krem 9) z pieczonych ziemniaków z kleksem śmietany 7) i grzankami.	Burger rybny 1)3)4), z ziemniakami, mizeria 7).	Ciasto czekoladowe 1) z gruszką, częśćka kiwi.
Poniedziałek 31.08.2026	Pieczyno mieszane wiejskie i rozmaitości 1) z masłem 7), twarożkiem wiejskim 7), szynką z Pasieki, warzywa mieszane, herbata z mlekiem 7).	Jarzynowa 9) na skrzydłach z indyka z ryżem i śmietaną 7).	Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym 1)7).	Jabłko, ogórek - słupki.

WYKAZ POTRAW I SPIS PRODUKTÓW

PIECZYWO:

wiejskie 35 g: mąka pszenna 58%, woda, mąka żytnia 42%, płatki ziemniaczane, drożdże, sól

żytnie 20 g: mąka żytnia, woda, mąka pszenna, drożdże

razowe 20 g: mąka żytnia razowa 10%, woda, mąka żytnia 90%, mąka pszenna, drożdże, sól

rozmaitości 20 g: żyto krojone 60%, woda, mąka razowa, drożdże, sól

graham 20 g: mąka pszenna graham, mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól

Pieczyno jest produkowane na naturalnym zakwasie.

DODATKI ŚNIADANIOWE:

Pasta jajeczno-serowa 20 g: jajka, ser gouda, jogurt naturalny

Pasta z makreli i twarogu 20 g: makreła wędzona (zmiksowana), twaróg biały, jogurt naturalny

Pasta z twarogu: twaróg półtłusty, śmietana 12 %, szczypiorek, sól, pieprz czarny

Serek śmietankowy 15 g: serek śmietankowy, sól, białka mleka

Twarożek wiejski 30 g: twaróg, śmietanka pasteryzowana, sól

Twarożek grani 30 g: twaróg, śmietanka pasteryzowana, sól

Twarożek owocowy 30 g: twaróg, konfitura owocowa

Twaróg (biały ser) 30 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii mlekowych

Konfitura owocowa 20 g: wiśnie (truskawki, brzoskwinie) zagęszczony sok jabłkowy, pektyny

Powidła śliwkowe 20 g: śliwki węgierki, cukier, cynamon

Płatki kukurydziane 20 g: płatki kukurydziane: Lubella catering- mąka kukurydziana, ekstrakt słodowy jęczmienny, cukier, sól, barwniki: karoteny, karmel.

Płatki owsiane 10 g: 100% płatki owsiane

Kasza jaglana 10 g: kasza jaglana 100%

Kasza manna 10 g: otrzymana z ziarna pszenicy 100%

Ser żółty gouda 20 g: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia; substancja konserwująca: azotan potasu,; barwnik: annato. Produkt może zawierać pochodne jaj.

Kakao 1g: Deco Morreno: Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)

Kielki 1 g: Vital fresh

Wędliny:

Szynka delikatesowa z kurczaka 20 g: Produkt drobiowy, grubo rozdrobniony, parzony w osłonce nie jadalnej. Składniki: mięso z piersi kurcząt (89%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakt przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt może zawierać soję, gorczycę, pochodne mleka (w tym laktozę).

Szynka wieprzowa 20 g: 98% mięsa wieprzowego z szynki, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakty przypraw, kultury starterowe bakterii.

Szynka z Pasieki 20 g: filet z kurczaka 78%, udka z kurczaka 18%, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca azotyn sodu. Produkt bezglutenowy.

Szynka z Komina 20 g: mięso wieprzowe (87%), woda, sól, cukier, ekstrakty przypraw, aromaty, substancja konserwująca azotyn sodu.

Kurczak gotowany 20 g: mięso z piersi kurczaka (90%), woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca azotyn. Produkt może zawierać soję, gorczycę pochodne mleka (w tym laktozę).

Kielbasa drobiowa 20 g: mięso z piersi kurczaka 93%, woda, sól, białko **sojowe**, przyprawy (zawierają **gorczycę**), ekstrakty i aromaty przypraw (w tym dymu wędzarniczego), przeciwutleniacz: askorbinian sodu, cukier, dekstroza, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Kielbasa swojska 20 g: mięso wieprzowe, mięso drobiowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, cukier

Biała kielbasa 10 g: mięso wieprzowe 92%, woda, sól, ekstrakty przypraw, przyprawy, jelita wieprzowe

Pasztet pieczony 25 g: mięso wieprzowe mielone, wątróbka drobiowa mielona, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, majeranek, marchewka, pietruszka, słonina, bułka tarta.

Parówki z szynki (Nowak) 35 g: mięso z szynki wieprzowej 94 %, skrobia ziemniaczana, woda, sól, regulatory kwasowości, ekstrakty przypraw, aromaty, ekstrakt drożdży, substancja konserwująca. Produkt może zawierać soję, gorczycę pochodne mleka (w tym laktozę).

ZUPY:

Barszcz czerwony na udźcu z indyka z ziemniakami i śmietaną: udziec z indyka, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, buraki, zakwas buraczany, ziemniaki, czosnek, śmietana 18%

Owocowa z makaronem i śmietaną: woda, owoce mieszane, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), cynamon, sól, cukier, śmietana 12 %

Fasolkowa na skrzydle z indyka z ryżem i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, por, marchew, pietruszka, seler, fasolka szparagowa, ryż paraboliczny, sól, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

Kapuśniak na mięsie wieprzowym z ziemniakami: mięso wieprzowe, woda, kapusta biała, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ziemniaki, sól, pieprz

Wiejska z kielbasą i ziemniakami: mięso wieprzowe, kielbasa podwawelska, woda, por, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, majeranek

Rosół z kury z makaronem: kura rosółowa, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum)

Minestrone na wywarze warzywnym z ryżem: woda, marchewka, biała kapusta, cukinia, seler, pietruszka, groszek zielony, czosnek, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, ryż paraboliczny, olej rzepakowy

Jarzynowa na udźcu z indyka z ryżem i śmietaną: udziec z indyka, woda, por, marchew, pietruszka, seler, kalafior, brokuł, koperek, ryż paraboliczny, pieprz, sól, liść laurowy, śmietana 12 %

Barszcz czerwony na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną: mięso wieprzowe, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, buraki, zakwas buraczany, ziemniaki, czosnek, śmietana 18%

Ogórkowa na udkach z kurczaka z ziemniakami i śmietaną: udka z kurczaka, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ogórki kiszzone, ziemniaki, sól, śmietana 18%

Pomidorowa na mięsie wieprzowym z makaronem i śmietaną: woda, łopatka wieprzowa, por, marchew, pietruszka, seler, sól, koncentrat pomidorowy, czosnek, olej rzepakowy, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), śmietana 12 %

Koperkowa na udkach kurczaka z ryżem i śmietaną: udka z kurczaka, woda, sól, por, marchew, pietruszka, seler, koperek, ryż paraboliczny, pieprz, liść laurowy, śmietana 12 %

Gulaszowa z ziemniakami: mięso wieprzowe, woda, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy

Jarzynowa na skrzydłach z indyka z ryżem i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, por, marchew, pietruszka, seler, kalafior, brokuł, koperek, ryż paraboliczny, pieprz, sól, liść laurowy, śmietana 12 %

Jarzynowa na udkach kurczaka z ryżem i śmietaną: udka z kurczaka, woda, por, marchew, pietruszka, seler, kalafior, brokuł, koperek, ryż paraboliczny, pieprz, sól, liść laurowy, śmietana 12 %

Krupnik na wywarze warzywnym z kaszą jęczmienną i z ziemniakami: woda, czosnek, marchew, pietruszka, seler, por, kasza jęczmienna, ziemniaki, sól, pieprz, liść laurowy, olej rzepakowy

Pomidorowa na udkach z kurczaka z makaronem i śmietaną: udka z kurczaka, woda, por, marchew, pietruszka, seler, sól, koncentrat pomidorowy, ryż paraboliczny, makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), śmietana 12 %

Ogórkowa na mięsie wieprzowym z ziemniakami i śmietaną: mięso wieprzowe, woda, marchew, pietruszka, seler, por, koperek, ogórki kiszzone, ziemniaki, sól, śmietana 18%

Barszcz czerwony na skrzydle z indyka z ziemniakami i śmietaną: skrzydła z indyka, woda, liść laurowy, sól, marchew, pietruszka, seler, cebula, por, buraki, zakwas buraczany, ziemniaki, czosnek, śmietana 18%

Fasolkowa na wywarze warzywnym z ryżem i śmietaną: woda, por, czosnek, marchew, pietruszka, seler, fasolka szparagowa, ryż paraboliczny, sól, pieprz, liść laurowy, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Krem z białych warzyw na wywarze warzywnym ze śmietaną: woda, por, marchew, pietruszka, seler, kalafior, ziemniaki, czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Krem pomidorowy ze śmietaną: składniki: woda, makaron 100% pszenicy durum (mąka z pszenicy twardej Triticum Durum), marchew, pietruszka, seler, por, koncentrat pomidorowy, śmietana 12 % (mleko), sól, czosnek, bazylia

Krem z pieczonych ziemniaków z kleksem śmietany i grzankami: woda, ziemniaki, sól, pieprz, śmietanka 30%

Botwinka na udźcu indyka z ziemniakami i śmietaną, składniki: woda, udziec z indyka, botwinka, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, śmietana, sól pieprz.

Gramówka składników zup:

ziemniaki 60 g, marchew 65 g, seler 10 g, pietruszka 10 g, por 5 g, śmietana 10 g, dodatek warzywny (brokuł, kalafior, kapusta, buraki: 60 g), mięso 10 g

II DANIA:

Gulasz wieprzowy: mięso wieprzowe, marchew, sól, pieprz, papryka słodka, cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna

Makaron w sosie twarogowo- jogurtowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), twaróg półtłusty, jogurt naturalny, sól, cukier

Kurczak pieczony: pałki kurczaka, sól, pieprz, zioła prowansalskie, olej rzepakowy

Potrawka z kurczaka z ryżem i warzywami: ryż paraboliczny, papryka, marchewka, kukurydza, olej rzepakowy, mąka pszenna, fileć z piersi kurczaka, sól, pieprz.

Kotlet mielony: mięso mielone wieprzowe, cebula, bułka tarta, jajka, sól, pieprz, olej rzepakowy

Pierogi z mięsem i duszoną cebulką: mąka pszenna, mięso mielone wieprzowe, sól, pieprz, cebula, olej rzepakowy

Nugettsy: fileć z piersi kurczaka, sól, pieprz, jajka, bułka tarta, olej rzepakowy

Makaron z truskawkami i śmietaną: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), truskawki, śmietana 12 %, sól, cukier

Ryż z jabłkiem: Ryż paraboliczny, jabłko, cynamon, cukier

Penne w sosie napoli z tartym serem: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, czosnek, olej rzepakowy, ser żółty

Pierś z kurczaka w panierce: fileć z piersi kurczaka, sól, pieprz, jajka, bułka tarta, olej rzepakowy

Naleśniki z twarogiem, brzoskwinia i śmietaną : mąka pszenna, mleko 2 %, jajka, twaróg półtłusty, brzoskwinie, śmietana 12 %

Gołąbki na krótko z ziemniakami w sosie pomidorowym: mięso wieprzowe, kapusta biała, jajka, bułka tarta, sól pieprz, koncentrat pomidorowy, cebula, olej rzepakowy

Pierogi z owocami i śmietaną: mąka pszenna, woda, truskawki, sól, śmietana 12 %

Pierś z kurczaka w białym sosie: fileć z piersi kurczaka, marchew, pietruszka, sól, pieprz, śmietanka 30 %,

Spaghetti bolognese: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), mięso mielone wieprzowe, koncentrat pomidorowy, zioła prowansalskie, sól, pieprz, czosnek, olej rzepakowy

Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym: mięso wieprzowe, jajka, bułka tarta, sól pieprz, koperek, mąka pszenna, cebula, olej rzepakowy

Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), szpinak, sól, pieprz, olej rzepakowy, czosnek, śmietanka 30 %

Paluszki rybne: flety z mintaja (65%) (mrożone na morzu, bezpośrednio po połowie, z certyfikowanych łowisk MSC), mąka pszenna, olej słonecznikowy (z pierwszego tłoczenia, nieekstrahowany chemicznie), woda, skrobia ziemniaczana (niemodyfikowana chemicznie), sól (bez substancji przeciwzbrylających), przyprawy (papryka i kurkuma), drożdże

Naleśniki wytrawne z lososiem i twarogiem: mąka pszenna, mleko 1,5%, jajka, twaróg półtłusty, śmietana 12 %, filet z łososia, sól, pieprz, natka pietruszki, koperek, olej rzepakowy

Filet z mintaja: filet z mintaja, sól, pieprz, bułka tarta, jajka, olej rzepakowy

Burger rybny: filety z Mintaja 72%, panierka sypka(mąka pszenna, sól, mąka ryżowa, czarny pieprz, drożdże) woda, olej słonecznikowy, mąka pszenna, skrobia z grochu, pietruszka 0,7%, koncentrat soku z cytryny, sól, czarny pieprz

Makarony: Lubella catering- 100% pszenicy durum

Lubella - pełne ziarno- mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista

Ziarna Natury- mąka pełnoziarnista z pszenicy durum

Ryż: paraboliczny

Brązowy

Gramówka składników drugich dań:

Ziemniaki 150 g

Ryż 60 g

Makaron 50 g

Mięso 80 g

Surówka 80 g

Naleśniki 150 g

Pierogi 150 g

Ryba 80 g

SURÓWKI:

Mizeria: ogórek świeży, koperek, śmietana 12 %, sól

Z białej kapusty: kapusta biała, marchew, koperek, sól, cukier, sok z cytryny, olej rzepakowy

Z marchewki i jabłka: marchewka, jabłka, sok z cytryny, cukier

Z selera i jabłka w śmietanie: seler, jabłka, śmietana 12 %, sok z cytryny, sól, cukier

Z białej rzodkwi, kapusty i koperku w śmietanie: biała rzodkiew, biała kapusta, koperek, sól, śmietana 12 %

Z kapusty kiszonej: kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy, natka pietruszki

Buraczki tarte z jabłkiem i cebulką: buraki gotowane, jabłka, cebula, sól, pieprz, cukier, olej rzepakowy

Z marchewki, jabłka i pora w śmietanie: marchew, jabłka, por, sól, śmietana 12 %

Z sałaty, ogórka i rzodkiewki w śmietanie: sałata, ogórek świeży, rzodkiewka, koperek, sól, śmietana 18 %

PODWIECZORKI:

Budyń 150 ml: skrobia ziemniaczana, cukier, kakao, żółtka jaj, mleko

Jogurt naturalny 150 ml: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz L. acidophilus i Bifidobacterium lactis

Kisiel owocowy 150 ml: sok owocowy, woda, cukier, skrobia ziemniaczana.

Koktajl brzoskwiniowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, brzoskwinie

Koktajl bananowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, banany

Koktajl truskawkowy na bazie jogurtu naturalnego: jogurt naturalny, truskawki

Smoothie warzywno- owocowe: sok jabłkowy, szpinak, ogórek

Deser ryżowy na mleku: ryż paraboliczny, mleko 1,5%, cukier waniliowy, cynamon

Kasza manna na mleku z sokiem owocowym: kasza manna, mleko 1,5%, sos wiśniowy

Jogurt naturalny z musli: jogurt naturalny, musli (płatki pszenne, płatki owsiane pełnoziarniste)

Jogurt naturalny z owocami: jogurt naturalny, musli (płatki pszenne), banan, gruszka

Ciasto czekoladowe z gruszką: mąka pszenna, olej rzepakowy, cukier, sól, soda oczyszczona, cynamon

Ciasto z owocami: mąka pszenna, jabłka, olej rzepakowy, cukier, sól, soda oczyszczona, cynamon

Wafelek ryżowy 20 g: ryż brązowy 100%

Chrupki kukurydziane 15 g: kaszka kukurydziana 100%

Informujemy, że potrawy (z wyjątkiem naleśników i kotletów mielonych) przygotowujemy w piecu konwekcyjno- parowym.

Dodatek soli i cukru w potrawach przygotowywanych jest minimalny.

Tabela średniej kaloryczności dziennej z tygodnia

	I tydzień	II tydzień	III tydzień	IV tydzień	V tydzień
Kalorie	1030	1110	1080	1070	1120
Białko	32	38	36	35	35
Tłuszcze	33	38	33	32	36
Węglowodany	135	140	137	138	141

Szanowni Państwo,

Informujemy, że potrawy przez nas przygotowywane jak i produkty gotowe, z których korzystamy zawierają lub mogą zawierać poniższe alergeny:

- 1). Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) 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.
- 8). Orzechy.
- 9). Seler i produkty pochodne.
- 10). Gorczyca i produkty pochodne.
- 11). Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- 12). Dwutlenek siarki oraz siarczyny.
- 13). Łubin i produkty pochodne.
- 14). Mięczaki i produkty pochodne.

*Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać **śladowe ilości alergenów**: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Do przygotowania posiłków mogą być używane są przyprawy:

Ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, pieprz czarny.

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

UWAGA

Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza.