



menu bezglutenowe

9.03 - 13.03

PONIEDZIAŁEK

kapuśniak 250g

kapusta kwaszona, ziemniaki, wieprzowina-żeberka, boczek wędzony,

spagetti b/g z sosem bolognese 180g

makaron spagett b/g, mięso drobiowe, koncentrat pomidorowy, cebula olej,

surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i czarnej soczewicy z sosem jogurtowym 50g

WTOREK

zupa jarzynowa 250g

ziemniaki, fasola szparagowa, kalafior, marchew, pietruszka, seler, śmietana 18%

filet z indyka w sosie własnym 80g, kasza gryczana 100g

surówka z marchewki i jabłka 50g

ŚRODA

rosół z makaronem 250g

mięso z ud kurczaka, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, makaron b/g

ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem 200g

ryż biały, jabłka, cynamon, masło

CZWARTEK

barszczyk czerwony z fasolką i jajkiem 250g

buraki, wywar z warzyw /seler/śmietana 18%-, jajko, fasolka biała

kielbasa smażona b/g 100g

kielbasa b/g, cebula, olej,

ziemniaki purre 100g

kapusta duszona 50g

PIĄTEK

krem z zielonej sałaty z grzankami b/g 250g

sałata masłowa, chleb b/g, śmietana 18%, ser gouda, masło

kotleciki z cieciorke i warzyw 80g

ciecierzyca, ziemniaki, cebula, olej, jaja

ziemniaki puree 100g

szpinak duszony 50g

szpinak mrożony, mleko, mąka żytnia, masło

Produkty i substancje powodujące alergie
zaznaczono kolorową czcionką

