



**PONIEDZIAŁEK 11.12.2023 r.**

ZUPA JARZYNOWA- 300 ml  
PIEROGI Z MIĘSEM OKRASZONE CEBULKĄ- 160 g  
SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY, MARCHEWKI I JABŁKA -100 g  
NAPÓJ MALINOWY – 200 ml  
**alergeny \* seler, laktoza, gluten, jaja**

**WTOREK 12.12.2023 r.**

KREM Z DYNI Z PESTKAMI SŁONECZNIKA- 300 ml  
RYŻ BASMATI – 180 g  
INDYK SAUTE W SOSIE POTRAWKOWYM - 90 g, 70 ml sos  
filet z piersi indyczej, sos na bazie śmietany 18% z rodzynkami, zakwaszony cytryną , przyprawy )  
BUKIET WARZYW Z WODY – 100 g  
( kalafior, brokuł, marchewka gotowane w wodzie bez dodatku tłuszczu )  
HERBATA OWOCE LEŚNE – 200 ml  
**alergeny \* seler, laktoza, gluten**

**ŚRODA 13.12.2023 r.**

ROSÓŁ Z MAKARONEM – 300 ml  
ZIEMNIAKI – 180 g  
PULPETY W SOSIE PAPRYKOWYM– 90 g, 70 ml sos  
( mielone mięso z łopatki wieprzowej, cebula, jaja, bułka, przyprawy, papryka kolorowa)  
SURÓWKA COLESŁAW – 100 g  
SOK POMARAŃCZOWY – 200 ml  
**alergeny \* seler, laktoza, gluten, jaja**

**CZWARTEK 14.12.2023 r.**

ZUPA OGÓRKOWA - 300 ml  
FASOLKA PO BRETOŃSKU – 200 g  
(fasola jaś, boczek wędzony , kielbasa podwawelska, cebula, przyprawy )  
BAGIETKA KROJONA– 1 szt  
MANDARYNKI – 2 szt  
KOMPOT Z OWOCÓW MIESZANYCH – 200 ml  
**alergeny \* seler, laktoza, gluten,**

**PIĄTEK 15.12.2023 r.**

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM – 300 ml  
RYŻ Z JABŁKAMI I POLEWĄ ŚMIETANOWO-JOGURTOWĄ – 200 g  
HERBATA MIĘTOWA – 200 ml  
**alergeny \* seler, laktoza, gluten**

**Składniki potraw dostępne u intendenta.**

