

GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA SZKÓŁ

PONIEDZIAŁEK 01/ 06/ 26 r.

Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką 350 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), ryż, marchew, koncentrat pomidorowy (zaw. ekstraktu – nie mniej niż 32%), **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, czosnek, tymianek, majeranek sól, pieprz

Placuszki ziemniaczane z dresingiem jogurtowo ziołowym, fasolka szparagowa gotowana na parze 315 kcal

Składniki: ziemniaki, marchew, cebula, mąka **pszenna**, **jaja**, **jogurt naturalny** (**mleko** pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis), olej rzepakowy, zioła prowansalskie, sól, pieprz

WTOREK 02/ 06/ 26 r.

Zupa koperkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką 357 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), ziemniaki, koperek, mąka **pszenna**, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej) zielona pietruszka, sól, pieprz

Pierś grillowana z ziemniakami puree, surówka wiosenna 460 kcal

Składniki: pierś z kurczaka, ziemniaki, biała kapusta, ogórek świeży, kukurydza, **masło** (**śmietanka** pasteryzowana- z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), **mleko**, koperek, papryka czerwona słodka, sok z cytryny, sól, pieprz

ŚRODA 03/ 06/ 26 r.

Zupa kokosowa z kurczakiem, warzywami i makaronem ryżowym 350 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), mięso mielone drobiowe, makaron ryżowy, marchew, mleczko kokosowe, por, **seler**, cebula, czosnek świeży, zielona pietruszka, sól, pieprz

Pierogi z twarogiem i jagodami (sos jogurtowy osobno) 440 kcal

Składniki: ciasto (mąka **pszenna**, woda, sól), jagody, **ser twarogowy półtłusty** (**mleko** pasteryzowane, kultury bakterii), **jogurt naturalny** (**mleko** pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis) cukier waniliowy, sól

CZWARTEK 04/ 06/ 26 r.

BOŻE CIAŁO

PIĄTEK 05/ 06/ 26 r.

Zupa zacierka babuni na grysiku z warzywami i zieloną pietruszką 329 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietr, ziele angielskie, liść laurowy), kasza **manna**, marchew, por, korzeń pietruszki, zielona pietruszka, sól, pieprz

Paluszki rybne Frosta z fileta z mintaja z ziemniakami puree, bukiet warzyw gotowanych na parze 407 kcal

Składniki: filet z **mintaja**, ziemniaki, brokuły, kalafior, marchewka, brukselka, fasolka szparagowa, **masło** (**śmietanka** pasteryzowana z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), **mleko**, panierka sypka (mąka **pszenna**, sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże), **jaja**, sok z cytryny, sól, pieprz

UWAGI

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 120 do 150 gr/ os, mięso/ ryba od 100 do 150 gr/ os, surówka

Od 120 do 150 gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 200-250 gr/ os, sosy do 20 gr/ os, deser 80 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdujące się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem

GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA SZKÓŁ

PONIEDZIAŁEK 08/ 06/ 26 r.

Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką 252 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), kalafior różyczki, ryż, marchew, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, sól, pieprz

Krokiot z szynką i serem, marchewka duszona 440 kcal

Składniki: naleśnik (woda, mąka **pszenna**, **jaja**, sól), **ser żółty**, marchewka, wędlina wieprzowa (mięso z szynki wieprzowej, naturalne aromaty, sól, przyprawy) **tarta bulka** (mąka **pszenna**, drożdże, sól), cebula, zielona pietruszka, sól, pieprz

WTOREK 09/ 06/ 26 r.

Zupa rosół z zacierką makaronową, warzywami i zieloną pietruszką 329 kcal

Składniki: wywar (woda, kurczak, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), makaron **pszenny**, zielona pietruszka, sól, pieprz

Frytki z kurczaka z ziemniakami puree, surówka z białej kapusty i ogórka kiszzonego 504 kcal

Składniki: pierś z kurczaka, ziemniaki, biała kapusta, ogórek kiszony (może zawierać **gorczycę**), kukurydza, **masło** (śmietanka pasteryzowana z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), **mleko**, **bulka tarta** (mąka **pszenna**, sól, drożdże), koperek, **jaja**, sól, sok z cytryny, pieprz

ŚRODA 10/ 06/ 26 r.

Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami, kaszą jęczmienną i zieloną pietruszką 350 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), kasza **jęczmienna**, marchew, korzeń **selera**, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, czosnek, majeranek, sól, pieprz

Racuchy z cukrem pudrem (cukier osobno) 517 kcal

Składniki: mąka **pszenna**, **mleko**, **jaja**, olej rzepakowy, cukier puder, sól

CZWARTEK 11/ 06/ 26 r.

Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką 329 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), ogórki kiszzone (może zawierać **gorczycę**), ziemniaki, marchew, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), mąka **pszenna**, zielona pietruszka, sól, pieprz

Gulasz meksykański z mięsem wieprzowym, kukurydzą, papryką trio i fasolką szparagową, kasza bulgur, surówka z buraczków 477 kcal

Składniki: kasza **bulgur**, mięso wieprzowe mielone, buraki, fasolka szparagowa, papryka trio, kukurydza, wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), mąka **pszenna**, olej rzepakowy, papryka mielona, czosnek, sok z cytryny, sól, pieprz

PIĄTEK 12/ 06/ 26 r.

Zupa barszcz czerwony z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką 329 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), buraki, ziemniaki, korzeń pietruszki, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), pietruszka, pieprz, sól

Nuggetsy z mintaja z ziemniakami puree, surówka z czerwonej kapusty z żurawiną 407 kcal

Składniki: filet z **mintaja**, ziemniaki, czerwona kapusta, **masło** (śmietanka pasteryzowana z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), **mleko**, mąka **pszenna**, mąka kukurydziana, drożdże, **jaja**, żurawina, olej rzepakowy, koperek, sok z cytryny, sól, pieprz

UWAGI

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 120 do 150 gr/ os, mięso/ ryba od 100 do 150 gr/ os, surówka

Od 120 do 150 gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 200-250 gr/ os, sosy do 20 gr/ os, deser 80 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem

GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA SZKÓŁ

PONIEDZIAŁEK 15/ 06/ 26 r.

Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafior, kaszą jaglaną i zieloną pietruszką 336 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), kalafior, brokuły, kasza jaglana, fasolka szparagowa, brukselka, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, sól, pieprz

Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowo-wołowym 439 kcal

Składniki: mięso wieprzowe, makaron **pszenny**, mięso wołowe, koncentrat pomidorowy (zaw. ekstraktu- nie mniej niż 32%), czosnek, cukier, bazyli, oregano, sól, pieprz

WTOREK 16/ 06/ 26 r.

Zupa krem z białych warzyw z ziemniakami i zieloną pietruszką 329 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), kalafior, **seler**, por, ziemniaki, marchew, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), mąka **pszenna**, biała cebula, zielona pietruszka, sól, pieprz

Pulpet drobiowy w sosie koperkowym z kaszą pęczak, surówka z marchewki z jabłkiem 460 kcal

Składniki: pierś z kurczaka, kasza **pęczak**, marchew, wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), jabłko, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), cebula, koper, mąka **pszenna**, **jaja**, czosnek, sok z cytryny, sól, pieprz

ŚRODA 17/ 06/ 26 r.

Zupa gyros z warzywami, ziemniakami, mięsem drobiowym, kukurydzą i papryką czerwoną 350 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), mięso mielone drobiowe, ziemniaki, papryka czerwona, żółta, zielona, kukurydza, cebula, czosnek św., mąka **pszenna**, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, sól, pieprz

Naleśnik z twarogiem (sos jogurtowy osobno) 527 kcal

Składniki: naleśnik (mąka **pszenna**, **mleko**, **jaja**, sól), **twaróg półtłusty** (**mleko** pasteryzowane, kultury bakterii), **jogurt naturalny** (**mleko** pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis), cukier waniliowy, olej rzepakowy

CZWARTEK 18/ 06/ 26 r.

Zupa z czerwonej soczewicy z warzywami, ziemniakami i czerwoną papryką 336 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz), czerwona soczewica, marchew, ziemniaki, przecier pomidorowy (zaw. ekstraktu nie mniej niż 32%), papryka czerwona, czosnek, pietruszka, sól, pieprz

Pierś panierowana z ziemniakami puree, surówka z buraczków 460 kcal

Składniki: pierś z kurczaka, ziemniaki, burak, **jaja**, **bulka tarta** (mąka **pszenna**, drożdże, sól), **mleko**, **masło** (**śmietanka** pasteryzowana z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), olej rzepakowy, koperek, sok z cytryny, sól, pieprz

PIĄTEK 19/ 06/ 26 r.

Krem kokosowo-brokułowy z zacierką makaronową 329 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), brokuły, zacierka makaronowa **pszenna**, mleczko kokosowe, zielona pietruszka, sok z limonki, imbir, sól, pieprz

Dukaty z mintaja z ziemniakami puree, surówka z selera z rodzynkami 407 kcal

Składniki: filet z **mintaja**, ziemniaki, **seler**, **masło** (**śmietanka** pasteryzowana z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), **mleko**, **bulka tarta** (mąka **pszenna**, drożdże, sól), rodzynki, **jaja**, sok z cytryny, sól, pieprz

UWAGI

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 120 do 150 gr/ os, mięso/ ryba od 100 do 150 gr/ os, surówka

Od 120 do 150 gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 200-250 gr/ os, sosy do 20 gr/ os, deser 80 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem

GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA SZKÓŁ

PONIEDZIAŁEK 22/ 06/ 26 r.

Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką 350 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z karczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), ryż, marchew, koncentrat pomidorowy (zaw. ekstraktu – nie mniej niż 32%), **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, czosnek, tymianek, majeranek sól, pieprz

Kartacze z mięsem wieprzowym z delikatną okrasą z cebulki, surówka z czerwonej kapusty z żurawiną 440 kcal

Składniki: ciasto (mąka **pszenna**, woda, **jaja**, sól), mięso wieprzowe, czerwona kapusta, olej rzepakowy, cebula, papryka czerwona, żurawina, sok z cytryny, sól, pieprz

WTOREK 23/ 06/ 26 r.

Zupa z zielonych warzyw z ziemniakami i pietruszką 350 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z karczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz), fasolka zielona, brokuły, ziemniaki, groszek zielony, szpinak, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), mąka **pszenna**, zielona pietruszka, sól, pieprz

Kurczak z warzywami w sosie teryaki z makaronem fusilli trójkolorowy 422 kcal

Składniki: pierś z karczaka, makaron **pszenny** fusilli, marchew, **seler**, por, **sos sojowy** (**soja**), oliwa z oliwek, korzeń pietruszki, imbir, sok z cytryny, sól, pieprz

ŚRODA 24/ 06/ 26 r.

Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami, kaszą jęczmienną i zieloną pietruszką 350 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z karczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), kasza **jęczmienna**, marchew, korzeń **selera**, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, czosnek, majeranek, sól, pieprz

Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno) 440 kcal

Składniki: **twaróg** półtłusty (**mleko** pasteryzowane, kultury bakterii), mąka **pszenna**, mąka ziemniaczana, **jogurt** naturalny (**mleko** pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis), cukier wanilinowy, **jaja**, sól

CZWARTEK 25/ 06/ 26 r.

Zupa koperkowa z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką 357 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z karczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), ziemniaki, koperek, mąka **pszenna**, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej) zielona pietruszka, sól, pieprz

Nuggetsy drobiowe z ziemniakami puree, surówka z buraczków 442 kcal

Składniki: pierś z karczaka, ziemniaki, burak, koperek, **mleko**, **masło** (**śmietanka** pasteryzowana z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), **jaja**, **bulka tarta** (mąka **pszenna**, drożdże, sól), sok z cytryny, sól, pieprz

PIĄTEK 26/ 06/ 26 r.

Zupa krem z grillowanej czerwonej papryki z serem mozzarella i ziemniakami 322 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z karczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), papryka czerwona, ziemniaki, koncentrat pomidorowy, **ser mozzarella**, korzeń pietruszki, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), pietruszka, pieprz, sól

Filet z mintaja panierowany z ziemniakami puree i koperkiem, surówka z białej kapusty z ogórkiem kiszonym 407 kcal

Składniki: filet z **mintaja**, ziemniaki, kapusta biała, ogórek kiszony (może zawierać **gorczyce**), **masło** (**śmietanka** pasteryzowana z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), **mleko**, koper, **bulka tarta** (mąka **pszenna**, drożdże, sól), sok z cytryny, sól, pieprz

UWAGI

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 120 do 150 gr/ os, mięso/ ryba od 100 do 150 gr/ os, surówka

Od 120 do 150 gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 200-250 gr/ os, sosy do 20 gr/ os, deser 80 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem

GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA SZKÓŁ

PONIEDZIAŁEK 29/ 06/ 26 r.

Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i zieloną pietruszką 252 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), kalafior różyczki, ryż, marchew, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, sól, pieprz

Kluski śląskie w sosie pieczeniowym, marchewka duszona 440 kcal

Składniki: ziemniaki, marchew, mąka ziemniaczana, **jaja**, łopatką wieprzowa, cebula, mąka **pszenna**, papryka słodka, sól, pieprz

WTOREK 30/ 06/ 26 r.

Zupa z czerwonej soczewicy z warzywami, ziemniakami i czerwoną papryką 336 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz), czerwona soczewica, marchew, ziemniaki, przecier pomidorowy (zaw. ekstraktu nie mniej niż 32%), papryka czerwona, czosnek, pietruszka, sól, pieprz

Sznyceł drobiowy z ziemniakami puree, surówka letnia z ogórkiem świeżym i rzodkiewką 460 kcal

Składniki: pierś z kurczaka, ziemniaki, kapusta biała, ogórek świeży, rzodkiewka, **jaja**, **bulka tarta** (mąka **pszenna**, drożdże, sól), **mleko**, **masło** (śmietanka pasteryzowana z **mleka**, zaw. tłuszczu mlecznego 82%), koperek, sok z cytryny, sól, pieprz

ŚRODA 01/ 07/ 26 r.

Zupa wiejska z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, zielonym groszkiem i pietruszką 350 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), mięso mielone wieprzowe, ziemniaki, marchew, groszek zielony, mąka **pszenna**, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), papryka czerwona słodka, zielona pietruszka, sól, pieprz

Pancakes z cukrem pudrem (osobno) 517 kcal

Składniki: mąka **pszenna**, **mleko**, **jaja**, olej roślinny rzepakowy, cukier puder, sól

CZWARTEK 02/ 07/ 26 r.

Zupa krem z cukinii z makaronem, warzywami i zieloną pietruszką 322 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), cukinia, makaron **pszenny**, marchew, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), por, pietruszka, **seler**, zielona pietruszka, czosnek, sól, pieprz

Pieczeń rzymska w sosie własnym z kaszą gryczaną, surówka z buraczków 478 kcal

Składniki: mięso wieprzowe, kasza gryczana, buraki, łopatką wieprzowa, cebula, **bulka tarta** (mąka **pszenna**, drożdże, sól), **jaja**, papryka czerwona słodka, mąka **pszenna**, czosnek, sól, pieprz

PIĄTEK 03/ 07/ 26 r.

Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i zieloną pietruszką 315 kcal

Składniki: wywar (woda, korpus z kurczaka, marchew, por, **seler**, korzeń pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy), marchew, ziemniaki, mąka **pszenna**, **śmietana** (z **mleka**, kultury bakterii fermentacji mlekowej), zielona pietruszka, sól, pieprz

Kotlecik z łososia z ziemniakami puree z koperkiem, surówka z marchewki i selera 497 kcal

Składniki: filet z **łososia**, ziemniaki, marchewka, **seler**, **bulka tarta** (mąka **pszenna**, sól, drożdże), **jaja**, **masło** (śmietanka pasteryzowana, zaw. Tłuszcz mlecznego 82%), **mleko**, mąka **pszenna**, zielona pietruszka, koperek, sok z cytryny, sól, pieprz

UWAGI

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla szkolnej grupy wiekowej:

zupy do 300 ml/ os, Danie główne (skrobia od 120 do 150 gr/ os, mięso/ ryba od 100 do 150 gr/ os, surówka

Od 120 do 150 gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 200-250 gr/ os, sosy do 20 gr/ os, deser 80 gr do 200 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytłuszczonym** drukiem