

II DANIA:

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

Nugetty: filet z piersi kurczaka, sól, pieprz, jajka, bułka tarta, olej rzepakowy

Leczo z ziemniakami kielbasą: papryka, cukinia, cebula, kielbasa swojska, ziemniaki, koncentrat pomidorowy

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

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

Kotlet schabowy: mięso wieprzowe, sól, pieprz, bułka tarta, jajka, olej rzepakowy

Makaron w sosie twarogowo- śmietanowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), twaróg półtłusty, śmietana 12 %, sól, cukier

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

Kluski leniwe z masłem i bułką tartą: twaróg półtłusty, jajka, mąka pszenna, masło, sól, cukier, śmietana 12 %, bułka tarta

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

Penne z mięsem i warzywami w sosie pomidorowym z tartym serem: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), marchew, cukinia, papryka, koncentrat pomidorowy, mięso wieprzowe mielone, sól, pieprz, zioła prowansalskie, olej rzepakowy, ser gouda

Pierś z kurczaka w białym sosie: filet z piersi kurczaka, sól, pieprz, mąka pszenna, śmietanka 30 %

Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym: makaron Lubella (mąka z pszenicy durum), sól, pieprz, czosnek, szpinak, śmietana 12 %

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

Ryż jabłkiem i cynamonem: ryż paraboliczny, jabłka przecierane, cynamon

Gulasz udźca z indyka: udziec z indyka, marchew, cebula, sól, pieprz, ziemniaki, mąka pszenna

Placki ziemniaczane ze śmietaną: ziemniaki tarte, mąka pszenna, jajka, sól, śmietana 12 %, cukier

Pulpety z mintaja w sosie chrzanowo- śmietanowym: filet z mintaja sól, pieprz, bułka tarta, jajka, cebula, natka pietruszki, marchew, chrzan, mąka pszenna, olej rzepakowy, śmietana 12 %

Kotlet z morszczuka: filet z morszczuka, sól, pieprz, bułka tarta, jajka, cebula, natka pietruszki

Pulpety z mintaja w sosie koperkowo- śmietanowym: filet z mintaja sól, pieprz, bułka tarta, jajka, cebula, koperek, śmietana 12 %, mąka pszenna, olej rzepakowy

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

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:

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

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

Wiosenna w jogurcie naturalnym: sałata, rzodkiewka, ogórek, szczypiorek, sok z cytryny, cukier, jogurt naturalny

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

Marchewka duszona z groszkiem: marchew, groszek zielony, sól, cukier, mąka ziemniaczana

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

Mizeria: ogórki świeże, śmietana 18 %, sól, koperek

Z marchewki i ananasa: marchew, ananas, cukier, sól, sok z cytryny

Z czerwonej kapusty: kapusta czerwona, olej rzepakowy, sól, pieprz, sok z cytryny

Z kapusty pekińskiej, papryki kukurydzy w ziołowym dresingu: kapusta pekińska, papryka, kukurydza, olej rzepakowy, zioła prowansalskie, sól, cukier, sok z cytryny

Wiosenna w śmietanie: sałata, rzodkiewka, ogórek, szczypiorek, sok z cytryny, cukier, śmietana 12 %

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

Z kapusty pekińskiej, pomidora i ogórka w śmietanie : kapusta pekińska, pomidory, ogórki, natka pietruszki, koperek, zioła prowansalskie, śmietana 12 %

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

Dodatek soli i cukru w potrawach przygotowywanych jest minimalny.

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 gorzycy.

Do przygotowania posiłków 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 gorzycy.

UWAGA

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