

Menu Lovely Kitchen - Tydzień/Week (20) - 15-19.05.2023 r.



PONIEDZIAŁEK/MONDAY

- **II śniadanie:** płatki owsiane z orzechami włoskimi na mleku (mleko, gluten, orzechy)
- **Obiad:** zupa z zielonego groszku, makaron, gulasz z szynki wieprzowej, surówka z młodej kapusty z cebulką i jabłkiem (seler, gluten)
- **Obiad wege:** zupa z zielonego groszku, makaron, gulasz warzywny, surówka z młodej kapusty z cebulką i jabłkiem (seler, gluten)
- **Deser:** owoc
- **II breakfast:** oatmeal with milk and walnuts (milk, gluten, nuts)
- **Lunch:** green pea soup, pasta, pork stew, young cabbage salad (celeriac, gluten)/ green pea soup, pasta, vegetable stew, young cabbage salad (celeriac, gluten)
- **Dessert:** fruit

WTOREK/TUESDAY

- **II śniadanie:** herbatniki, koktajl owocowy (gluten, mleko)
- **Obiad:** barszcz biały z jajkiem, ziemniaki, kotlet mielony, mizeria z jogurtem (seler, gluten, mleko, jaja)
- **Obiad wege:** barszcz biały z jajkiem, ziemniaki, kotlet z ciecierzycy, mizeria z jogurtem (seler, gluten, mleko, jaja)
- **Deser:** kompot
- **II breakfast:** biscuits, fruit smoothie (gluten, milk)
- **Lunch:** white borscht with egg, potatoes, frikadelle, cucumber salad (gluten, gluten, milk, egg)/ white borscht with egg, potatoes, chickpea fritter, cucumber salad (celeriac, gluten, milk, egg)
- **Dessert:** kompot

ŚRODA/WEDNESDAY

- **II śniadanie:** płatki kukurydziane na mleku, herbata z owoców leśnych (mleko)
- **Obiad:** krupnik z ziemniakami, fasolka po bretońsku z kielbasą, bułka kajzerka (seler, gluten)
- **Obiad wege:** krupnik z ziemniakami, fasolka po bretońsku, bułka kajzerka (seler, gluten)
- **Deser:** budyń z musem malinowym (mleko)
- **II breakfast:** corn flakes with milk, fruit tea (milk)
- **Lunch:** barley soup with potatoes, baked beans with sausage, kaiser roll (celeriac, gluten)
- **Dessert:** vanilla custard with raspberry sauce (milk)

CZWARTEK/THURSDAY

- **II śniadanie:** pieczywo graham z żółtym serem, ogórek, papryka (gluten, mleko)
- **Obiad:** barszcz ukraiński z czerwoną fasolą, kasza jęczmienna, duszony filet z indyka w sosie własnym, surówka z selera, jabłek i orzechów włoskich z dodatkiem ananasa (seler, orzechy, mleko)
- **Obiad wege:** barszcz ukraiński z czerwoną fasolą, placki ziemniaczane z jogurtem (seler, jaja, gluten)
- **Deser:** jabłko pieczone z cynamonem
- **II breakfast:** graham bread with cheese, cucumber, pepper (gluten, milk)
- **Lunch:** beetroot soup with red beans, barley groats, turkey chop in gravy, celeriac salad with apple, walnuts and pineapple (celeriac, milk, nuts)/ beetroot soup with red beans, potato fritters with yogurt (celeriac, egg, gluten)
- **Dessert:** baked apple with cinnamon



PIĄTEK/FRIDAY

- **II śniadanie:** ryż na sypko z musem owocowym
- **Obiad:** zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki, dorsz pieczony, surówka z kiszonej kapusty (gluten, seler, ryba)
- **Obiad wege:** zupa pomidorowa z makaronem, ziemniaki, dorsz pieczony, surówka z kiszonej kapusty (gluten, seler, ryba)
- **Deser:** szaszłyki owocowe
- **II breakfast:** rice with fruit sauce
- **Lunch:** tomato soup with noodles, potatoes, baked cod, sauerkraut salad (celeriac, gluten, fish)
- **Dessert:** fruit kebabs