

**CZWARTEK 1.03.**

OBIAD: ZUPA ZIEMNIACZANA, ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM MIELONYM, KOMPOT

**PIĄTEK 2.03.**

OBIAD: ZUPA KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY, ZIEMNIAKI, PALUSZKI RYBNE, WARZYWA GOTOWANE NA PARZE, KOMPOT

**PONIEDZIAŁEK 5.03.**

OBIAD: ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM, KOTLET MIELONY W PANIERCE, ZIEMNIAKI PUREE, SURÓWKA Z BURACZKÓW, SOK

**WTOREK 6.03.**

OBIAD: ZUPA WARZYWNA, RYŻ PARABOLICZNY, KAWAŁKI KURCZAKA, SOS SŁODKO-KWAŚNY (PAPRYKA, ANANAS), KOMPOT

**ŚRODA 7.03.**

OBIAD: KREM BROKUŁOWY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM, PIEROGI Z MIĘSEM, KOMPOT

**CZWARTEK 8.03.**

Obiad: ZUPA OGÓRKOWA, GOŁĄBKI Z KAPUSTĄ BEZ ZAWIJANIA, ZIEMNIAKI, SOS POMIDOROWY, BROKUŁY GOTOWANE, KOMPOT

**PIĄTEK 09.03.**

OBIAD: BARSZCZ CZERWONY Z MAKARONEM, ZIEMNIAKI, ŚLEDZIE W ŚMIETANIE, ZIEMNIAKI, MASEŁKO, KOMPOT

**PONIEDZIAŁEK 12.03.**

OBIAD: ZUPA KRUPNIK Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, SZYNKA PIECZONA, PYZY, SOS LEKKO PIECZENIOWY, SURÓWKA Z MODREJ KAPUSTY, SOK

**WTOREK 13.03.**

OBIAD: ROSOLEK DROBIOWY, GOTOWANA PIERŚ Z KURCZAKA, RYŻ, SOS POTRAWKOWY, MARCHEWKA GOTOWANA, KOMPOT

**ŚRODA 14.03.**

OBIAD: ZUPA KALAFIOROWA, SPAGHETTI W SOSIE POMIDOROWYM Z MIĘSEM MIELONYM, KOMPOT

**CZWARTEK 15.03.**

OBIAD: ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM, PAŁKI KURCZAKA W PANIERCE, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, KOMPOT

**PIĄTEK 16.03.**

OBIAD: ZUPA OWOCOWA Z MAKARONEM, GZIK, ZIEMNIAKI, KOMPOT

**PONIEDZIAŁEK 19.03.**

OBIAD: KREM Z BIAŁYCH WARZYW, GULASZ WIEPRZOWY, KASZA JĘCZMIENNA, BURACZKI TARTE, KOMPOT

**WTOREK 20.03.**

OBIAD: ZUPA JARZYNOWA, CHIŃSZCZYŻNA Z RYŻEM I KURCZAKIEM, KOMPOT

**ŚRODA 21.03.**

OBIAD: ZUPA KALAFIOROWA, PIEROGI LENIWE Z JOGURTEM WANILIOWYM, SURÓWKA Z MARCHWI, ANANASA, KOMPOT

**CZWARTEK 22.03.**

OBIAD: ZUPA ROSOŁEK DROBIOWY Z MAKARONEM NITKI, FILET Z KURCZAKA W PANIERCE, MIZERIA, ZIEMNIAKI, KOMPOT

**PIĄTEK 23.03.**

OBIAD: ZUPA BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI, RACUCHY Z POWIDŁAMI, KOMPOT

**PONIEDZIAŁEK 26.03.**

OBIAD: ZUPA BROKUŁOWA, MAKARON PEŁNOZIARNISTY Z SOSEM NEAPOLITAŃSKIM I TARTYM SEREM, SOK

**WTOREK 27.03.**

OBIAD: ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM, POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE JOGURTOWO-MUSZTARDOWYM, RYŻ BRĄZOWY, WARZYWA GOTOWANE NA PARZE, KOMPOT

**ŚRODA 28.03.**

OBIAD: ZUPA ZIEMNIACZANA, PIECZONY SCHAB, SOS PIECZENIOWY, MODRA KAPUSTA GOTOWANA, KOPYTKA, KOMPOT

**CZWARTEK 29.03.**

OBIAD: KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKAMI CZOSNKOWYMI, KLOPSY GOTOWANE, ZIEMNIAKI, SOS KOPERKOWY, FASOLKA ZIELONA, KOMPOT

**PIĄTEK 30.03.**

OBIAD: ZUPA KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY, RYBA PANIEROWANA, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z MARCHWI, KAPUSTY BIAŁEJ, KOPERKU, PAPRYKA, KOMPOT

Wykaz alergenów występujących lub mogących występować w daniach i produktach

Legenda Alergenów:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Orzeszki ziemne i produkty pochodne
5. Soja i produkty pochodne
6. Mleko i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

LOSIR CATERING  
tel. 61 830 12 70  
kom. 517751071  
catering@losir.eu  
www.losir.eu

**LOSIR**  
**CATERING**