



CZWARTEK 1.02.

OBIAD: ZUPA ROSOŁEK DROBIOWY Z MAKARONEM, UDKO Z KURCZAKA PIECZONE, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z MARCHWI, KOMPOT

ALERGENY: 1, 5, 9

kcal: 497 B: 25,6 T: 27,8 W: 108,4

PIĄTEK 2.02.

OBIAD: ZUPA KALAFIOROWA, GZIK ZE SZCZYPIORKIEM, ZIEMNIAKI Z MASEŁKIEM, KOMPOT

ALERGENY: 1,7,9

kcal: 468 B: 23,5 T: 26,3 W: 100,8

PONIEDZIAŁEK 5.02.

OBIAD: ZUPA KRUPNIK Z KASZĄ JAGLANĄ, MAKARON ŚWIDERKI, PARÓWKA Z SZYNKI, SOS POMIDOROWY, BROKUŁY GOTOWANE, SOK

ALERGENY: 1, 3, 9, 10

kcal: 487 B: 27,0 T: 26,1 W: 103,2

WTOREK 6.02.

OBIAD: ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM, PIECZEŃ RZYMSKA Z JAJKIEM, ZIEMNIAKI, BURACZKI GOTOWANE, KOMPOT

ALERGENY: 1, 3, 7, 9

kcal: 482 B: 26,3 T: 26,4 W: 101,7

ŚRODA 7.02.

OBIAD: KREM Z BIAŁYCH WARZYW, CURRY KOKOSOWE Z KURCZAKIEM, RYŻEM I WARZYWAMI, KOMPOT

ALERGENY: 1, 7, 9

kcal: 490 B: 26,2 T: 26,8 W: 104,5

CZWARTEK 8.02.

OBIAD: ZUPA OGÓRKOWA, POLĘDWICZKI W SOSIE PIECZARKOWO-CEBULOWYM, KLUSKI ŚLĄSKIE, MODRA KAPUSTA, KOMPOT



kcal: 505 B: 26,3 T: 25,5 W: 105,3

ALERGENY: 1,5, 9,10

PIĄTEK 09.02.

OBIAD: BARSZCZ UKRAIŃSKI, DORSZ W PANIERCE KUKURYDZIANEJ, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, KUKURYDZY, CZERWONEJ PAPRYKI, OGÓRKA ZIELONEGO, KOPERKU, Z DRESSINGIEM ZIOŁOWYM, KOMPOT

ALERGENY: 1,6,7, 9

kcal: 497 B: 22,8 T: 25,7 W: 109,8

PONIEDZIAŁEK 12.02.

OBIAD: ZUPA JARZYNOWA, FILET Z KURCZAKA NADZIEWANY SZPINAKIEM I SEREM FETĄ W SOSIE CYTRYNOWYM, KASZA JAGLANA, WARZYWA GOTOWANE NA PARZE, SOK

ALERGENY: 1, 7, 9

kcal: 476 B: 27,2 T: 25,9 W: 106,7

WTOREK 13.02.

OBIAD: ZUPA ZIEMNIACZANA, SPAGHETTI W SOSIE BOLOŃSKIM, KOMPOT

ALERGENY: 1, 7, 9

kcal: 483 B: 25,8 T: 25,9 W: 105,3

ŚRODA 14.02.

OBIAD: ZUPA KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY, PIEROGI Z MIĘSEM, KOMPOT

ALERGENY: 1, 3, 9, 10

kcal: 487 B: 25,5 T: 27,2 W: 109,5

CZWARTEK 15.02.

OBIAD: ROSOŁEK Z MAKARONEM, KOTLET SCHABOWY W PANIERCE, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, KOMPOT

ALERGENY: 1, 3, 7

kcal: 494 B: 26,2 T: 25,9 W: 100,5



PIĄTEK 16.02.

OBIAD: ZUPA OWOCOWA Z MAKARONEM, MORSZCZUK W PANIERCE, ZIEMNIAKI, GRILLOWANE WARZYWA (PAPRYKA, MARCHEW, BROKUŁY, CUKINIA), KOMPOT

ALERGENY: 1, 3, 5, 6, 9

kcal: 490 B: 25,9 T: 24,7 W: 98,6

PONIEDZIAŁEK 19.02.

OBIAD: KREM Z BIAŁYCH WARZYW, SZYNKA PIECZONA, SOS PIECZENIOWY, PYZY, SURÓWKA Z MODREJ KAPUSTY, KOPERKU I JOGURTU NATURALNEGO, SOK

ALERGENY: 1, 5, 7, 9

kcal: 459 B: 24,6 T: 27,6 W: 100,3

WTOREK 20.02.

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

ALERGENY: 1, 5, 9

kcal: 466 B: 27,2 W: 24,7 W: 102,7

ŚRODA 21.02.

OBIAD: KREM BROKUŁOWY Z GRZANKAMI, KOTLET MIELONY, ZIEMNIAKI PUREE, SURÓWKA Z BURACZKÓW I JABŁEK, KOMPOT

ALERGENY: 1, 7, 9

kcal: 477 B: 25,2 T: 23,8 W: 99,5

CZWARTEK 22.02.

OBIAD: ZUPA KALAFIOROWA, PULPETY Z INDYKA Z MAKARONEM RYŻOWYM W SOSIE POMIDOROWO-BAZYLIOWYM, KOMPOT

ALERGENY: 1, 7, 9

kcal: 467 B: 23,5 T: 22,8 W: 95,6

PIĄTEK 23.02.

OBIAD: ZUPA BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI, PIEROGI LENIWE Z JOGURTEM NATURALNYM TRUSKAWKOWYM, SURÓWKA Z MARCHWI, ANANASA I JABŁKA, KOMPOT



ALERGENY: 1, 7, 9

kcal: 479 B: 25,3 T: 23,5 W: 103,2

PONIEDZIAŁEK 26.02.

OBIAD: ZUPA KRUPNIK Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, PAŁKI KURCZAKA W MARYNACIE MAŚLANEJ,
ZIEMNIAKI PIECZONE Z DIPEM TZATZYKI, BROKUŁY GOTOWANE, SOK

ALERGENY: 1, 3, 7, 9

kcal: 490 B: 23,9 T: 27,9 W: 102,3

WTOREK 27.02.

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

ALERGENY: 1, 7, 9

kcal: 494 B: 25,5 T: 26,2 W: 104,5

ŚRODA 28.02.

OBIAD: ZUPA GULASZOWA, PANCAKES Z MAŚLANKĄ I RODZYNKAMI POLANE WANILIOWYM SERKIEM

ALERGENY: 1, 5, 7, 9

kcal: 450 B: 24,4 T: 22,6 W: 94,2

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)

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



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