

ZUPY	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Rosół makaronem	•		•						•					
Jarzynowa							•		•					
Kalafiorowa							•		•					
Ziemniaczana							•		•					
Pomidorowa z makaronem	•		•				•		•					
Brukselkowa							•		•					
Marchewkowa							•		•					
Fasolowa									•					
Grochowa									•					
Z soczewicy									•					
Ogórkowa							•		•					
Kapuśniak									•					
Kapuśniak staropolski									•			•		
Kapuśniak z białej kapusty									•					
Kapuśniak z prażkami	•		•						•					
Barszcz czerwony									•					
Barszcz ukraiński							•		•					
Barszcz zabieleny	•						•		•					
Zalewajka	•						•		•					
Żur	•						•		•					
Neapolitańska z makaronem	•		•				•		•					
Pieczarkowa z makaronem	•		•				•		•					
Grzybowa z makaronem	•		•				•		•					
Rybna prowansalska				•					•					
Krupnik ryżowy									•					
Krupnik z kaszy jęczmiennej	•								•					
Krem pomidorowy z grzankami	•						•		•					
Krem brokułowy z grzankami	•						•		•					
Krem szparagowy z grzankami	•						•		•					
Krem szpinakowy z grzankami	•						•		•					
Krem pieczarkowy z grzankami	•						•		•					
Krem ziemniaczany z grzankami	•						•		•					
Krem grzybowy z grzankami	•						•		•					
Krem marchewkowy z grzankami	•		•				•		•					
Krem dyniowy z grzankami	•						•		•					
Krem warzywny z grzankami	•						•		•					

ZUPY	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Zupa cytrynowa z makaronem	•		•				•		•					
Zupa cebulowa z ziemniakami									•					
Zupa cebulowa soubisse z grzankami	•						•		•					
Botwinka							•		•					
Bulion z kołdunami	•								•					
Chłodnik warzywny							•							
Chłodnik litewski							•							
Chłodnik gazpacho														
Chłodnik melonowy							•							
Gulaszowa	•								•					
Flaki wołowe									•					
Flaki cielęce									•					
Flaki drobiowe									•					
Zupa chrzanowa							•		•					
Zupa ogonowa									•					
Minestrone									•					
Zupa czosnkowa							•		•					
Rosół z łososia				•					•					
Polewka piwna	•						•		•					
Krem z białych warzyw z makaronem	•		•				•		•					
Zupa jabłkowa z makaronem	•		•				•							
Zupa wiśniowa z makaronem	•		•				•							
Chłodnik z zielonego ogórka	•						•							
DODATKI DO ZUPY														
Makaron	•		•											
Ryż														
Grzanki	•													
Ziemniaki														
Prażoki	•		•											
Kołoduny	•		•						•					
Zacierki	•													
Kasza jęczmienna	•													
Chipsy	•													
Makaron naleśnikowy	•		•				•							
Groszek ptysiowy	•		•				•							

DANIA GŁÓWNE - RYBY	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Transzet łososiowy na sosie cytrynowym	•			•			•		•					
Dorsz soute na duszonych warzywach	•			•					•					
Miruna panierowana	•		•	•										
Mintaj panierowany	•		•	•										
Morszczuk panierowany	•		•	•										
Miruna gotowana w parze wodnej z sosem brokułowym	•			•			•		•					
Morszczuk gotowany z sosem szpinakowym	•			•			•		•					
Pstrąg pieczony z masłem				•			•		•					
Filet z pstrąga w płatkach migdałowych	•		•	•				•	•					
Rulon z pstrąga na duszonych warzywach				•					•					
Pstrąg łososiowy soute	•			•					•					
Filet łososiowy panierowany w płatkach migdałowych	•		•	•				•	•					
Filet z dorsza panierowany	•		•	•					•					
Sandacz na duszonej porze	•			•			•		•					
Sandacz gotowany z sosem żurawinowym				•					•					
Karp soute	•			•					•					
Karp gotowany w sosie szarym	•			•				•	•			•		
Sola z grilla				•					•					
Turbot stek smażony	•			•					•					
Kulbin gotowany z jarzynami			•	•					•					
Filet z sandacza grillowany				•					•					
Dorada po marokańsku z warzywami i harissą				•					•					
DANIA GŁÓWNE –	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

DRÓB															
Filet drobiowy grillowany										•					
Filet z kurczaka sous vide										•					
Filet z kurczaka panierowany	•		•												
Filet z kurczaka panierowany z płatkami kukurydzianymi	•		•							•					
Filet z kurczaka panierowany z ziarnami	•		•					•			•				
Filet z kurczaka gotowany w parze wodnej										•					
Filet z kurczaka „kieszka” z jarzynami i sosem śmietanowym							•			•					
Devolaille	•		•				•			•					
Zraz drobiowy z pieczarkami	•						•			•					
Zraz drobiowy z brokułami i żółtym serem	•						•			•					
Zraz drobiowy z paprykowym trio i oliwkami	•		•							•					
Cordon blue	•		•				•			•					
Pałki pieczone w sosie Alfredo										•					
Pałki gotowane w sosie potrawkowym	•						•			•					
Udźki pieczone w boczku										•					
Udźko pieczone										•					
Udźko gotowane w sosie potrawkowym	•						•			•					
Udźko faszerowane po tyrolsku	•		•							•			•		
Filet z indyka na duszonym szpinaku	•						•			•					
Filet z indyka na sosie waniliowym	•						•			•					
Filet z indyka panierowany z musztardą dijon	•		•							•	•				
Żołądki indycze w sosie pomidorowym	•						•			•					
Pierś kaczki pieczona z sosem malinowym										•					
Udźko kaczki z sosem caramel ipomarańczami							•			•					
Kaczka faszerowana z jabłkami										•					
Pulpety drobiowe w warzywach							•			•					
Zraziki drobiowe pieczone	•		•							•					
Pierś kaczki sous vide										•					
Filety drobiowe po tajsju	•						•			•					
Filety drobiowe po chińsku						•		•		•		•	•		
Gulasz drobiowy z pieczarkami	•						•			•					
Filet drobiowy z mozzarellą i pomidorem							•			•					
Rolada indycza ze szpinakiem			•							•					
Fille drobiowe rozmarynowe z bekonem										•					
DANIA GŁÓWNE -	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	

WIEPRZOWINA														
Kotlet schabowy tradycyjny	•		•							•				
Stek schabowy z duszoną cebulą	•									•				
Stek schabowy z duszoną papryką	•									•				
Zraz schabowy z grzybami	•						•			•				
Zraz schabowy z jarzynami i żółtym serem	•						•			•				
Zraz schabowy z kaszą gryczaną i bekonem	•									•				
Sznyceł schabowy z jajkiem sadzonym	•		•							•				
Schab pieczony w całości z sosem grzybowym/myśliwskim/paprykowym	•									•				
Kotlet z karczku panierowany	•		•				•			•				
Bitka z karczku w sosie własnym	•									•				
Karczek pieczony z sosem własnym/paprykowym	•									•				
Karczek pieczony z sosem śliwkowym	•									•		•		
Karczek peklowany pieczony sos chrzanowy	•						•			•				
Gulasz wieprzowy tradycyjny	•									•				
Łopatka wieprzowa duszona w sosie własnym	•									•				
Poładwiczka wp pieczona w sosie kurkowym	•						•			•				
Eskalopki schabowe z sosem myśliwskim										•				
Poładwiczka wp w cieście francuskim	•		•							•				
Zraz schabowy z brokułami i mozzarellą	•						•			•				
Gulasz wp po burgundzku										•				
Wątroba wp soute duszona z cebulą	•									•				
Golonka po zuryku	•						•			•				
Kotlet mielony tradycyjny	•		•				•							
Stek mielony z cebulą duszoną			•				•			•				
Pulpety wp w sosie włoskim	•		•											
Pieczeń rzymska w sosie grzybowym	•		•				•							
Pieczeń rzymska w sosie paprykowym	•		•				•							
Zraziki mielone pieczone w sosie Alfredo	•		•				•							
Kefta z tzatzikami			•				•							
Pieczeń z Fetą i marchewką	•		•				•							
Spaghetti bolońskie	•		•				•			•				
Chilli con carne										•				
Szaszłyk wp z papryką										•				
Gołąbki w sosie pomidorowym	•		•				•			•				
DANIA GŁÓWNE -	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

RYBNE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Pomidory z frutti di mare i świeżą bazylią		•												
Łosoś gotowany w całości z jarzynami			•	•										
Łosoś ala gravia z koniakiem i świeżym koprem				•										
Krewetki tygrysie na sosie tomato		•												
Pulpa z ośmiornicy z musztardą dijon		•	•						•	•				
Rulon z pstrąga na spaghetti warzywnym									•					
Krewetki w pancerzach podane z grilla		•												
ZAKĄSKI - MIĘSNE														
Roladki schabowe ze szparagami/mimolette							•					•		
Schab pieczony ze śliwką												•		
Schab pieczony z morelą														
Schab z kielbasą po słąsku							•							
Rolada schabowa z kabanosami			•						•					
Rolada schabowa z grzybami			•						•					
Rolada schabowa po książacku z warzywami			•						•					
Ołatki schabowe ze śliwką			•						•			•		
Rolada schabowa z nori i wasabi			•											
Karczek peklowany pieczony z chrzanem							•							
Karczek pieczony na duszonych warzywach									•					
Karczek nadziewany śliwką									•			•		
Brzuch pieczony z grillowanymi warzywami									•					
Brzuch peklowany czosnkowy			•											
Pasztet wp domowy			•				•		•					
Pasztet wp z grzybami			•				•		•					
Pasztet wp z grzybami otulony boczkiem			•				•		•					
Rolada z boczku wędzonego z grzybami			•											
Połędwiczka wp marynowana w maladze z wiśniami														
Duet dwóch połędwic z żurawiną														
Golonka w galarecie									•					
Faszerowany łeb świński	•		•						•					

ZAKĄSKI - MIĘSNE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Smalec domowy														
Szynka pieczona w całości w miodzie									●					
Szynka pieczona w całości w czosnku									●					
Szynka York podana w całości									●					
Szynka pieczona w kminku									●					
Szynka w galarecie	●								●					
Ozorek w galarecie									●					
Ozorek w galarecie z czerwonego wina z wiśnią														
Zimne nóżki									●					
Mus z wątroby w vol avent	●		●											
Rolada z pieczonego karczku z marynowaną papryką									●					
Rostbef wołowy po angielsku														
Antrykot wołowy z wędzoną słoniną (sztufada)									●					
Tatar wołowy z dodatkami			●											
Carpaccio z polędwicy wołowej														
Polędwica Wellington	●		●											
Polędwica pieczona po angielsku z sosem Cumberland										●				
Polędwica faszerowana drobiem / sos tatarski			●											
Ozorek wołowy w galarecie									●					
Pierś kaczki na karmelizowanych pomarańczach														
Pasztet kaczki z żurawiną	●		●				●							
Kaczka po tyrolsku z rodzynkami	●		●						●			●		
Bażant w słoninie pieczony														
Perliczki z sosem jałowcowym														
Rolada indycza ze szpinakiem			●											
Filet indyczy pieczony w miodzie														
Pierś indycza faszerowana	●		●											
Półgęsek wędzony na kapuście smażonej														
Indyk pieczony w całości z farszem słodkim	●		●									●		
Indyk pieczony w całości z farszem pieczarkowym	●		●											
Kurczak pieczony z farszem polskim	●		●											
Galantyna z francuskim omletem	●		●				●							
Rolada drobiowa z brokułami			●											
Zawijaniec z drobiu z mozzarellą i suszonym pomidorem			●				●							

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Koreczek serowo-warzywny							•		•					
Koreczek serowo-owocowy							•							
Kanapka z wędliną	•						•		•					
Kanapka z rybą	•		•	•			•		•					
Śliwka w boczku												•		
Roladka z szynki gotowanej z warzywami	•								•					
Łosoś wędzony z ricottą				•			•							
Jajko garni z szynką	•		•						•					
Jajko garni z łososiem			•	•			•		•					
Jajko garni z pieczarkami			•											
Jajko garni z tuńczykiem			•	•										
Rolmops domowy				•										
Humus z bagietką	•													
Guacamole z taco														
Tartinka z pastą jajeczną	•		•											
Tartinka z pasztetem	•		•				•		•					
Tartinka z pastą szynkową	•		•						•					

**PIECZYWO DLA OŚRODKA UROCZYSKO KUPUJEMY W PIEKARNI
P.P.H.U. Piekarstwo-Cukiernictwo „GRABOWSKI”**

ALERGENY

-GLUTEN PSZENNY

-GLUTEN ŻYTNIA

-NASIONA (sezam, mak, słonecznik)

-PŁATKI OWSIANE

-MLEKO

- 1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:**
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);**
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);**
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;**
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;**
 - 2. Skorupiaki i produkty pochodne;**
 - 3. Jaja i produkty pochodne;**
 - 4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:**
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;**
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;**
 - 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;**
 - 6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:**
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);**
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;**
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;**
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;**
 - 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:**
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,**
 - b) laktitolu;**
 - 8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;**
 - 9. Seler i produkty pochodne;**
 - 10. Gorczyca i produkty pochodne;**
 - 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;**
 - 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;**
 - 13. Łubin i produkty pochodne;**
 - 14. Mięczaki i produkty pochodne.**
- (1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.**