

Skład jakościowy potraw z  
wyszczególnieniem alergenów.  
Royal Taste Catering

**SPIS TREŚCI:**

**I ZUPY KREMY**

**II ZUPY**

**III MAKARONY**

**IV RYŻE**

**V DANIA Z DROBIU**

**VI DANIA Z WIEPRZOWE, WOŁOWE**

**VII DANIA Z RYB**

**VIII DANIA MĄCZNE**

**IX SURÓWKI**

**X ALERGENY**

## I ZUPY KREMY

1. KREM Z MARCHEWKI- woda (200ml), marchew (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
2. KREM Z MARCHEWKI Z IMBIREM- woda (200ml), marchew (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), imbir (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
3. KREMZ MARCHWI POMARANCZY I IMBIRU- woda (200ml), marchew (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), pomarańcze (7g), imbir (7g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
4. KREM MARCHWIOWO-DYNIOWY- woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), marchew (15g), dynia (15g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
5. KREM DYNIOWY Z IMBIREM- woda (200ml), dynia (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), imbir (7g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
6. KREM POMIDOROWY - woda (200ml), przecier pomidorowy 30% (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
7. KREM Z ZIELONEGO GROSZKU- woda (200ml), zielony groch (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
8. KREM ZE ŚWIEŻEGO SZPINAKU- woda (200ml), szpinak (30g- 15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
9. KREM BROKUŁOWY Z KALAREPKĄ- woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), brokuły (20g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), kalarepa (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
10. KREM BROKUŁOWY Z ZIELONĄ SOCZEWICĄ- woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), brokuły (20g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), zielona soczewica (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).
11. KREM Z BRUKSELKI Z CUKINIĄ I ZIELONĄ PIETRUSZKĄ- woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), brukselka (20g), śmietana 18%

(skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), cukinia (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), zielona pietruszka (3g), mąka pszenna 450 (3g).

12. KREM PIECZARKOWY- woda (200ml), pieczarki (30g- 15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

13. KREM ZE ŚWIEŻEGO OGÓRKA- woda (200ml), ogórek zielony (30g- 15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

14. KREM Z CIECIERZYCY I ZIELONEGO GROSZKU- woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), ciecierzycy (20g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), zielony groszek (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

15. KREM Z ZIELONEJ FASOLKI I BRUKSELKI- woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), fasolka zielona (15g), brukselka (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

16. KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW - woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), papryka (20g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), przecier pomidorowy 30% (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

17. KREM Z CIECIERZYCY I POMIDORÓW - woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), ciecierzycy (20g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), przecier pomidorowy 30% (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

18. KREM Z JARZYN - woda (200ml), marchew (30g- 15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), cukinia (15g), brokuły (15g), kalafior (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

19. KREM Z DYNIA Z PIECZONĄ PAPRYKĄ - woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), dynia (20g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), papryka (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

20. KREM Z ZIELONEJ SOCZEWICY I GROSZKU - woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), zielona soczewica (20g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), groszek zielony (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

21. KREM Z CUKINII I KUKURYDZY- woda (200ml), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), cukinia (20g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii)

(15ml), kukurydza (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 (3g).

## II ZUPY

1. ZUPA POMIDOROWA – woda (200ml), przecier pomidorowy 30% (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mieszanka ziół: natka pietruszki, bazylia, czosnek (5g w zmiennych proporcjach)
2. ZUPA POMIDOROWO-PAPRYKOWA - woda (200ml), przecier pomidorowy 30% (20g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), papryka (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mieszanka ziół: natka pietruszki, bazylia, czosnek (5g w zmiennych proporcjach)
3. ZUPA Z CZERWONEJ PAPRYKI- woda (200ml), papryka (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mieszanka ziół: natka pietruszki, czosnek (5g w zmiennych proporcjach)
4. ZUPA KALAFIOROWA- woda (200ml), kalafior (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), natka pietruszki (2g)
5. ZUPA KALAFIOROWA Z ZIELONYM GROSZKIEM- woda (200ml), kalafior (20g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), zielony groszek (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), natka pietruszki (2g)
6. ZUPA MARCHEWKOWA Z ZIELONYM GROSZKIEM I ZIELONĄ PIETRUSZKĄ-- woda (200ml), marchew (20g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), zielony groszek (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), natka pietruszki (5g)
7. ZUPA JARZYNOWA - woda (200ml), marchew (30g- 15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), cukinia (15g), brokuły (15g), kalafior (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
8. ZUPA OGÓRKOWA- woda (200ml), ogórki kiszzone (skład: ogórki, woda, przyprawy w zmiennych proporcjach (czosnek, koper, chrzan), sól) (50g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
9. ZUPA PIECZARKOWA- woda (200ml), pieczarki (30g-15%), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
10. ZUPA GRYSIKOWA Z ZIEMNIAKAMI- woda (200ml), kasza manna (30g-15%), ziemniaki (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

11. ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU- woda (200ml), zielony groszek (30g-15%),wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
12. ZUPA WIEJSKA Z KASZĄ GRYCZANĄ- woda (200ml), kasza gryczana (30g-15%), ziemniaki (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), kalafior (15g), marchew (15g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
13. ZUPA KOPERKOWA- woda (200ml), koperek (30g-15%),wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
14. ZUPA BROKUŁOWA- woda (200ml), brokuły (30g-15%),wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
15. ZUPA WŁOSKA - woda (200ml), koperek (30g),wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), brokuł (15g), groszek zielony (10g), fasolka szparagowa (10g), brukselka (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
17. ZUPA KAPUŚNIAK- woda (200ml), kapusta kiszona (30g-15%),wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
18. ZUPA ZIEMNIACZANA- woda (200ml), ziemniaki (30g),wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), marchew (15g), pietruszka (10g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
19. BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY- woda (200ml), buraki czerwone (30g- 15%),wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
20. BARSZCZ Z BOTWINKI- woda (200ml), buraki czerwone (30g),wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), botwinka (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
21. ŻUREK Z JAJKIEM I ZIEMNIAKAMI- woda (200ml), jajko (30g), ziemniaki (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), Żurek (skład: woda, mąka żytnia, mąka pszenna, czosnek) (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), czosnek (5g), majeranek (2g)
22. ROSÓŁ- woda (200ml), mięso drobiowe (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka, seler (30g w zmiennych proporcjach), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

23. ZUPA KALAFIOROWO-KOPERKOWA- woda (200ml), kalafior (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), koperek (15g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

24. Zupa z zielonych warzyw czysta - woda (200ml), brokuły (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), szpinak (15g), groszek zielony (15g), fasolka (15g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

25. ZUPA Z CUKINII I KALAREPY- woda (200ml), cukinia (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), kalarepa (15g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

26. ZUPA NEAPOLITAŃSKA- woda (200ml), ser żółty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny) (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

27. ZUPA Z PIECZONEJ DYNII Z CUKINIĄ- woda (200ml), dynia (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), cukinia (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

28. ZUPA BRUKSELKOWO-KALAFIOROWA- woda (200ml), brukselka (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), kalafior (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

29. ZUPA KRUPNIK Z ZIEMNIAKAMI- woda (200ml), kasza jęczmienna (skład: 100% kasza jęczmienna) (30g), ziemniaki (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), kalafior (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

30. ZUPA KRUPNIK Z ZIEMNIAKAMI- woda (200ml), kasza gryczana (skład: 100% kasza gryczana) (30g), ziemniaki (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), kalafior (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

31. ZUPA JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI- woda (200ml), ziemniaki (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), brokuły (15g), kalafior (15g), fasolka (15g), groszek zielony (15g), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) (15ml), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

32. ZUPA JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI I KASZĄ MANNĄ- woda (200ml), ziemniaki (30g), kasza manna (skład: 100% kasza manna) (30g), wywar jarzynowy: marchew, pietruszka (30g w zmiennych proporcjach), brokuły (15g), kalafior (15g), fasolka (15g), groszek zielony (15g), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)



Zupy zamieszczone na powyższej liście występują najczęściej z różnymi dodatkami: ryż, kasza, kasza jaglana, kasza manna, kasza quinoa, kasza gryczana, makaron, zacierka, grzanki

1. RYŻ- 100% ryż
2. KASZA JĘCZMIENNA- 100% kasza jęczmienna
3. KASZA JAGLANA- 100% kasza jaglana
4. KASZA MANNA- 100% kasza manna
5. KASZA QUINOA- organiczne nasiona białej komosy ryżowej
6. KASZA GRYCZANA- 100% kasza gryczna
7. MAKARON- mąka makaronowa pszenna
8. ZACIERKA- mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%
9. GRZANKI- mąka pszenna (80%), tłuszcz roślinny palmowy, serwatka w proszku (z mleka), olej roślinny palmowy, sól, drożdże, cukier, jaja w proszku, emulgator: lecytyna sojowa

### III MAKARONY

1. MAKARON Z JABŁKAMI- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), jabłka, cynamon.

2. MAKARON Z SEREM- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), twaróg półtłusty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii)

3. KURCZAK W SOSIE NEAPOLITAŃSKIM Z MAKARONEM- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), pierś z kurczaka, ser żółty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoten) , śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii), kukurydza, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

4. SPAGETTI BOLOGNESE- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), mięso wieprzowe mielone, koncentrat pomidorowy 30%, marchew, cebula, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

5. ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM, BROKUŁAMI I SEREM MOZZARELLA- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), filet z kurczaka, koncentrat pomidorowy 30%, brokuły, ser mozzarella (skład: mleko pasteryzowane, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

6. ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z INDYKIEM, BROKUŁAMI I SEREM MOZZARELLA- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), filet z indyka, koncentrat pomidorowy 30%, brokuły, ser mozzarella (skład: mleko pasteryzowane, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

7. ŁAZANKI- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), kapusta biała, kiełbasa śląska (skład: mięso wieprzowe (96%), skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe), cebula, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

7. KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM Z MAKARONEM – makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), filet z piersi kurczaka, szpinak, ser żółty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoten), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii), cebula, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450 , czosnek

8. MAKARON Z PASTĄ RAGU I SEREM MOZZARELLA- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), mięso wieprzowe mielone, przecier pomidorowy 30%, ser żółty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoten), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), czosnek

9. CARBONARA- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna), boczek (skład: boczek wieprzowy bez żeber, chrząstki i skóry (98 g wykorzystano do przygotowania 100 g gotowego produktu), sól, glukoza, aromaty, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej, substancja konserwująca: azotyn sodu E250), jajko, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii)

10. MAKARON KOLOROWY Z SUSZONYMI POMIDORAMI, INDYKIEM, ŚMIETANĄ, MARCHEWKĄ, CUKINIĄ I GROSZKIE ZIELONYM- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna, pomidory w proszku (1,8%), szpinak w proszku (0,3%)), suszone pomidory, filet z indyka, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii), marchew, cukinia, groszek zielony

11. MAKARON KUKURYDZIANY Z SUSZONYMI POMIDORAMI, INDYKIEM, ŚMIETANĄ, MARCHEWKĄ, CUKINIĄ I GROSZKIE ZIELONYM- makaron kukurydziany (skład: mąka kukurydziana, woda), suszone pomidory, filet z indyka, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii), marchew, cukinia, groszek zielony

12. MAKARON Z PIECZONYMI JABŁKAMI I ŚMIETANKĄ- makaron durum (skład: mąka makaronowa pszenna, jabłka, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii))

## **IV RYŻE**

1. RYŻ Z JABŁKAMI- ryż (skład: 100% ryż), mus jabłkowy, cynamon, przyprawy ziołowe.
2. RYŻ Z MUSEM JABŁKOWO-GRUSZKOWYM- ryż (skład: 100% ryż), jabłka, gruszki, cynamon, przyprawy ziołowe.
3. RYŻ Z TRUSKAWKAMI I ŚMIETANĄ- ryż (skład: 100% ryż), truskawki, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii)
4. POTRAWKA Z KURCZAKA Z RYŻEM I WARZYWAMI – kurczak , marchewka , pietruszka, seler, ryż (skład: 100% ryż), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mąka pszenna 450

## V DANIA Z DROBIU

1. KURCZAK W SOSIE CURRY- filet z kurczaka, przyprawa curry (skład: sól, kurkuma, cebula, czosnek, papryka słodka, cynamon, cukier, kmin rzymski, korzeń lubczyku, kardamon, kozieradka, goździki, owoc kolendry, chili, imbir, pieprz czarny), cebula, olej, ), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
2. POTRAWKA Z KURCZAKA- filet z kurczaka gotowany, marchew, cebula, papryka, mąka pszenna 450 mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach) , mieszanka ziół: natka pietruszki, bazylia (5g w zmiennych proporcjach)
3. PAPRYKARZ DROBIOWY- filet z kurczaka, papryka, koncentrat pomidorowy 30%, cebula, mąka pszenna 450 mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach) , mieszanka ziół: natka pietruszki, bazylia (5g w zmiennych proporcjach)
4. GULASZ Z UDŹCA Z KURCZAKA- filet z udźca kurczaka, cebula, mąka pszenna 450 , olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mieszanka ziół: natka pietruszki, oregano (5g w zmiennych proporcjach)
5. GULASZ Z UDŹCA Z INDYKA- filet z udźca indyka, cebula, mąka pszenna 450 , olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mieszanka ziół: natka pietruszki, oregano (5g w zmiennych proporcjach)
6. KOTLET DROBIOWY PANIEROWANY- filet z kurczaka, mąka pszenna 450 , jajko, mleko 3,2%, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
7. FILET Z KURCZAKA PO PARYSKU- filet z kurczaka, mąka pszenna 450 , jajko, mleko 3,2%, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) ,olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
8. KOTLET DROBIOWY Z CUKINIĄ W CIEŚCIE- filet z kurczaka, cukinia, mąka pszenna 450 , jajko, mleko 3,2%, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii) ,olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
9. MEDALION DROBIOWY- filet z kurczaka, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), jajko, cebula, olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

10. FILET Z KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH- filet z kurczaka, jajko, mleko 3,2%, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), płatki kukurydziane (kaszka kukurydziana 91%, cukier trzcinowy, sól morską, melasa trzcinowa), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
11. FILET Z KURCZAKA W SEZAMIE- filet z kurczaka, jajko, mleko 3,2%, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), sezam (100% sezam), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
12. ESKALOPKI Z INDYKA- filet z indyka, jajko, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
13. GULASZ Z INDYKA Z WARZYWAMI- filet z indyka, cukinia, brokuły, papryka, cebula, mąka pszenna 450 , olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), mieszanka ziół: natka pietruszki, oregano (5g w zmiennych proporcjach)
13. MEDALION Z INDYKA- filet z indyka, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), jajko, cebula, olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
14. GYROS- filet drobiowy, przyprawa do gyrosa (skład: papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, jałowiec, rozmaryn, pieprz czarny, chili, ziele angielskie, gałka muskatołowa)
15. KOTLET DROBIOWY PANIEROWANY Z PIECZARKAMI I SEREM ŻÓŁTYM- filet z kurczaka, mąka pszenna 450 , jajko, mleko 3,2%, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), pieczarki, ser żółty gouda (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)

## VI DANIA Z WIEPRZOWE, WOŁOWE

1. SCHAB WIEPRZOWY PIECZONY W SOSIE WŁASNYM- schab wieprzowy, olej, mąka pszenna 450, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
2. GULASZ WIEPRZOWY- szynka wieprzowa, cebula, olej, mąka pszenna 450, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
3. KLOPS WIEPRZOWY W SOSIE POMIDOROWYM- łopátka wieprzowa, cebula, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), mąka pszenna 450, jajko, olej, przecier pomidorowy 30%, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
4. KLOPS WIEPRZOWO-WOŁOWY W SOSIE KOPERKOWYM- łopátka wieprzowa, mięso wołowe, cebula, olej, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), mąka pszenna 450, jajko, śmietana 30% (śmietanka, stabilizator karagen), koperek, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
5. PULPET WIEPRZOWY W SOSIE ŚMIETANOWYM- łopátka wieprzowa, cebula, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), mąka pszenna 450, jajko, śmietana 30% (śmietanka, stabilizator karagen), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
6. PIECZEŃ RZYMSKA- szynka wieprzowa, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), mąka pszenna 450, jajko, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
7. WIEPRZOWINA W SOSIE MEKSYKAŃSKIM Z FASOLĄ CZERWONĄ I WARZYWAMI- mięso wieprzowe, przecier pomidorowy 30%, fasola czerwona, kukurydza, papryka, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
8. KOTLET SCHABOWY- schab wieprzowy, mąka pszenna 450, jajko, mleko 3,2%, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
9. BIGOS STAROPOLSKI- kapusta, kielbasa śląska z szynki 90% (skład: mięso wieprzowe (96%), skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe), przecier pomidorowy 30%, cebula, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)
10. SZNYCEL WIEPRZOWY- mięso wieprzowe, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych porcjach)

## VII DANIA Z RYB

1. FILET Z MINTAJA PANIEROWANY- filet z mintaja, jajko, mleko 3,2%, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach).
2. KOTLET RYBNO-JAJECZNY- filet z mintaja, cebula, jajko, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach).
3. KLOPS RYBNY W SOSIE KOPERKOWYM- filet z mintaja, koperek, cebula, mąka pszenna 450, jajko, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), śmietana 30% (śmietanka, stabilizator karagen), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach).
4. MEDALION RYBNY- filet z mintaja, cebula, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), jajko, olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach).
5. FILET Z DORSZA PANIEROWANY- filet z dorsza, jajko, mleko 3,2%, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól), olej, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach).



## VIII DANIA MAĆZNE

1. PIEROGI Z MIĘSEM- łopatka wieprzowa, cebula, mąka pszenna 450, jajko, olej, woda, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach).
2. PIEROGI RUSKIE- twaróg półtłusty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii), ziemniaki, cebula, mąka pszenna 450, jajko, olej, woda, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach).
3. PIEROGI Z TRUSKAWKAMI I ŚMIETANKĄ- truskawki, mąka pszenna 450, jajko, olej, woda, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach), śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii)
4. PIEROGI Z JAGODAMI- jagody, mąka pszenna 450, jajko, olej, woda, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
5. PIEROGI Z JABŁKAMI- jabłka, mąka pszenna 450, jajko, olej, woda, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach)
6. PIEROGI Z SEREM NA SŁODKO- twaróg półtłusty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii), mleko 3,2%, cukier biały, mąka pszenna 450, jajko, olej, woda, mieszanka przypraw: sól sodowo-potasowa, pieprz (5g w zmiennych proporcjach).
7. PIEROGI LENIWE- twaróg półtłusty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii), ziemniaki, mąka pszenna 450, jajko, sól sodowo-potasowa.
8. NALEŚNIKI Z SEREM BIAŁYM- twaróg półtłusty (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii), mąka pszenna 450, mleko 3,2%, jajko, woda, olej, sól sodowo-potasowa.
9. NALEŚNIKI Z SEREM ŻÓŁTYM I SZYNKĄ- ser żółty gouda (skład: mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny), szynka wieprzowa (mięso wieprzowe z szynki, sól, glukoza, cukier, ekstrakt drożdżowy, ekstrakt przypraw, kultury startowe bakterii ), mąka pszenna 450, mleko 3,2%, jajko, woda, olej, sól sodowo-potasowa.

## **IX SURÓWKI**

1. Z MARCHEWKI I JABŁKA– marchew, jabłko, olej.
2. Z MARCHEWKI I POMARAŃCZA- marchew, pomarańcz, olej.
3. KAPUSTA BIAŁA Z MARCHEWKĄ- biała kapusta, marchewka, olej, cytryna.
4. KAPUSTA KISZONA Z MARCHEWKĄ- kapusta kiszona (kapusta biała, sól), marchewka.
5. KAPUSTA BIAŁA Z KOLOROWYMI WARZYWAMI- biała kapusta, papryka, ogórek, pomidor, koperek, cytryna, olej.
6. COLESŁAW- biała kapusta, marchewka, cytryna, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii)
7. BURACZKI- buraki, cytryna.
8. SAŁATA Z JOGURTEM- mix sałat (skład: endywia escarola, endywia frisee, cykoria radicchio, botwinka Bull's Blood, rukola, jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych)
9. MIZERIA- ogórki zielone, śmietana 18% (skład: śmietana, kultury bakterii)
10. Z OGÓRKA I POMIDORA Z BAZYLIĄ- ogórek, pomidor, bazylia, olej.
11. MARCHEWKA Z GROSZKIEM- marchewka, groszek, masło 82% (skład: śmietanka), mąka pszenna 450.
12. Z KAPUSTY CZERWONEJ- kapusta czerwona, cytryna, olej.
13. Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Z MANGO I MELONEM- kapusta pekińska, mango, melon, cytryna, olej.
14. Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, KUKURYDZĄ, KIEŁKAMI I JOGURTEM- kapusta pekińska, kukurydza, kiełki, jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych), cytryna.
15. WARZYWA GOTOWANE- marchew, kalafior, brokuły, fasolka zielona, masło, bułka tarta (skład: mąka pszenna, woda, sól).
16. Z MARCHEWKI I BRZOSKWINI– marchew, brzoskwinia, olej.
17. KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM- biała kapusta, koperek, olej, cytryna.
18. KAPUSTA KISZONA - kapusta kiszona (kapusta biała, sól)
19. OGÓRKI KISZONE- ogórki kiszone (skład: ogórki, woda, przyprawy w zmiennych proporcjach (czosnek, koper, chrzan), sól)
20. SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY Z PORĄ, OGÓRKIEM KISZONYM I SOSEM TZATZIKI- biała kapusta, pora, ogórek kiszony (skład: ogórki, woda, przyprawy w zmiennych proporcjach (czosnek, koper, chrzan), sól), ząbek czosnku, ogórek zielony, jogurt naturalny (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych)

21. SURÓWKA Z MARCHEWKI GOTOWANEJ Z OGÓRKIEM ISZONYM- marchew, ogórek kiszony (skład: ogórki, woda, przyprawy w zmiennych proporcjach (czosnek, koper, chrzan), sól)

22. MARCHEWKA GOTOWANA- marchew, masło 82% (skład: śmietanka), mąka pszenna 450.

## **X ALERGENY**

14 Alergenów wymagających uwzględnienia na liście składników, które w składzie jakościowym zostały wyróżnione podkreśleniem, należą do nich:

1. Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie.
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie.
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. Seler oraz produkty przygotowane na jego bazie.
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na jej bazie.
11. Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
12. Dwutlenek siarki oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l.
13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie