

Jadłospis

posiłków

9.06. -22.06.2025r.



Chcesz zamówić jedzenie, zadzwoń:

504 039 044 do godz. 09:00

MENU ABONAMENTOWE



9.06. – 22.06.



9.06.	PONIEDZIAŁEK	PARZYBRODA(1,9), KOTLETY MIELONE Z INDYKA(1,3,9), ZIEMNIAKI, BROKUŁY, SOK
10.06.	WTOREK	ŻUREK(1,3,9), GORDON BLUE(1,3,9), ZIEMNIAKI, KAPUSTA CZERWONA, SOK
11.06.	ŚRODA	ZUPA PIECZARKOWA Z ZIEMNIAKAMI(1,9), KOTLET DROBIOWY(1,3,7), ZIEMNIAKI, SURÓWKA KATERINGOWA, SOK
12.06.	CZWARTEK	ZUPA JARZYNOWA(9), SCHABOWY(1,3,9), ZIEMNIAKI, BRUKSELKA, SOK
13.06.	PIĄTEK	ZUPA OGÓRKOWA(9), KOTLETY Z KASZY JĘCZMIENNEJ(3), ZIEMNIAKI, SAŁATKA SZWEDZKA, SOK
14.06.	SOBOTA	BARSZCZ CZERWONY(7), UDKO(9), ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z PORA I JABŁKA, SOK
15.06.	NIEDZIELA	ZUPA POMIDOROWA(7), SZWAJCAR(1,3), ZIEMNIAKI, BURACZKI, SOK
16.06.	PONIEDZIAŁEK	ZUPA KRUPNIK(1,7), KARKÓWKA(9), ZIEMNIAKI, KALAFIOR, SOK
17.06.	WTOREK	BARSZCZ UKRAIŃSKI(7,9), SCHAB GOTOWANY(9), ZIEMNIAKI, MIZERIA(9), SOK
18.06.	ŚRODA	ZUPA FASOŁOWA, PIECZEŃ RZYMSKA(1,3,9), ZIEMNIAKI, FASOLKA, SOK
19.06.	CZWARTEK	–
20.06.	PIĄTEK	ZUPA BROKUŁOWA(9), JAJKA W SOSIE MUSZTARDOWYM(3,10), ZIEMNIAKI, KAPUSTA BIAŁA, SOK
21.06.	SOBOTA	ROSÓŁ Z MAKARONEM(1,9), GULASZ Z KASZĄ(1,9), MARCHEW TARTA, SOK
22.06.	NIEDZIELA	FLAKI(9), FILET DROBIOWY PIECZONY(1,3,9), ZIEMNIAKI, SAŁATA W ŚMIETANIE, SOK

Informujemy, że w przygotowywanych przez nas posiłkach mogą występować następujące produkty wywołujące alergię lub reakcje nietolerancji: (1) zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut); (2) skorupiaki; (3) jaja; (4) ryby; (5) orzeszki ziemne (arachidowe); (6) soja; (7) mleko (łącznie z laktozą); (8) orzechy: tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, makadamia lub orzechy queensland; (9) seler; (10) gorczyca; (11) nasiona sezamu; (12) łubin; (13) mięczaki.

Ekscytujący wieczór z Teatrem Bajzeł !

Występ wieńczy 20. edycję Konkursu Interpretacji Teatralnej dla Dzieci i Młodzieży, który odbył się w dniach: 07.04.-11.04.2025 w Teatrze Baj Pomorski w Toruniu.

Prezentacje Antoniny Dzieszki , Marianny Wegner i Julii Marciniak zostały zauważone.

29 maja, w Hali Widowiskowo – Sportowej w Mroczy, o godz.: 17:00.

Młodzi aktorzy, należący do teatru MGOKiR w Mroczy, zaprezentują monodramy, będące adaptacją teatralną literatury i sztuki. Talenty zabłysną na profesjonalnej scenie z zapewnioną obsługą elektroakustyczną.

Wystąpią :

Wiktoria Błaszczńska, Antosia Dzieszka, Alicja Gondek, Maja Marciniak, Amelia Kont, Pola Leks, Ignacy Gajos, Marianna Wegner, Julia Marciniak, Natalia Gondek, Lena Piątkowska, Amira Berghleh, Martyna Góral

Teatr prowadzi Justyna Misterkiewicz.

Wstęp na spektakl: wolny.

**Ekscytujący wieczór
Z**

Teatrem BAJZEL

29 maja 2025 r.

**Hala Widowiskowo-Sportowa
w Mroczy**

godz. 17:00

Wstęp Wolny



TEATR
BAJZEL

**Występ z okazji
Dnia Pracownika Kultury**



Jadłospis posiłków

26.05.-8.06.2025 r.



**Chcesz zamówić jedzenie, zadzwoń:
504 039 044 do godz. 09:00**

MENU ABONAMENTOWE

26.05. – 8.06.

26.05.	PONIEDZIAŁEK	RISOTTO Z KURCZAKIEM (1,3,7), ZAKLEPUSY(1,3,7), SOK
27.05.	WTOREK	KARKÓWKA(1,3), ZIEMNIAKI, BRUKSELKA, BARSZCZ CZERWONY Z MAKARONEM(1,3), SOK
28.05.	ŚRODA	ZRAZY(1,3,9), ZIEMNIAKI, BURACZKI, KRUPNIK, SOK
29.05.	CZWARTEK	FILET Z INDYKA Z RYŻEM I WARZYWAMI W SOSIE POMIDOROWYM, ZUPA OGÓRKOWA(9), SOK
30.05.	PIĄTEK	PIEROGI Z SEREM(1,3,7), ZUPA BROKUŁOWA, SOK
31.05.	SOBOTA	KOTLET DROBIOWY(1,3,9), ZIEMNIAKI, SURÓWKA KATERINGOWA, ZUPA PIECZARKOWA(9), SOK
1.06.	NIEDZIELA	UDKO KACZE, ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z PORA I JABŁKA, FLAKI, SOK
2.06.	PONIEDZIAŁEK	BITKI(9), ZIEMNIAKI, KAPUSTA PEKINSKA, ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM(1,3,9), SOK
3.06.	WTOREK	DE VOILLAI(1,3,9), ZIEMNIAKI, MIZERIA(7), ZUPA GROCHOWA(9), SOK
4.06.	ŚRODA	UDKO(9), ZIEMNIAKI, MARCHEW Z JABŁKIEM, KAPUŚNIAK(9), SOK
5.06.	CZWARTEK	PIECZEN WIEPRZOWA(9), ZIEMNIAKI, FASOLKA, ZUPA FASOLOWA(1,3), SOK
6.06.	PIĄTEK	FILET RYBNY(1,3,4), ZIEMNIAKI, KAPUSTA KISZONA, ZUPA SZCZAWIOWA(3), SOK
7.06.	SOBOTA	UDKO, POTRAWKA(1,3,), MARCHEW Z GROSZKIEM, ROSÓŁ Z MAKARONEM(1), SOK
8.06.	NIEDZIELA	GOŁĄBK(1,3), ZIEMNIAKI, BARSZCZ BIAŁY(1), SOK

Informujemy, że w przygotowywanych przez nas posiłkach mogą występować następujące produkty wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji: (1) zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut); (2) skorupiaki; (3) jaja; (4) ryby; (5) orzeszki ziemne (arachidowe); (6) soja; (7) mleko (łącznie z laktozą); (8) orzechy: tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, makadamia lub orzechy queensland; (9) seler; (10) gorczyca; (11) nasiona sezamu; (12) tulin; (13) mięczaki.

Dzień Dziecka 30 maja 2025 r.

Dzień Dziecka
30 Maja 2025 r.
Stadion Miejski
w Mroczy
Godz. 11:00-16:00

Już 30 maja 2025 r. zapraszamy wszystkie dzieci na Stadion Miejski w Mroczy. Czekać na Was będzie moc atrakcji. Będziemy świętować Dzień Dziecka. 🥳 😊 ➡ Czekamy na Was od 12:30 do 18:00. ➡ Szczegóły znajdują się na plakacie. ❤️ Spędźcie popołudnia razem z nami. 💖

Dzień Dziecka

30 Maja 2025 r.

Stadion Miejski
w Mroczy

Godz. 12:30-18:00

- Dmuchane atrakcje
- Ranczo u Amadeusza
- Malowanie brokatowych tatuaży
- Warsztaty plastyczne
- Animacje dla dzieci
- Stoiska:

Komisariatu Policji w Mroczy

Powiatowej Stacji

Sanitarno-Epidemiologicznej w Nakle,

Krajeńskiego Parku Krajobrazowego,

OSP Samsiecznynek,

- Punkt gastronomiczny: frytki, wata cukrowa, lody



Zapraszamy wszystkie dzieci!



Jadłospis posiłków

12.05. - 25.05.2025 r.



**Chcesz zamówić jedzenie, zadzwoń:
504 039 044 do godz. 09:00**

MENU ABONAMENTOWE



12.05. – 25.05.



12.05.	PONIEDZIAŁEK	ŻEBERKA W KAPUSCIE(9), ZIEMNIAKI, BARSZCZ CZERWONY Z MAKARONEM, SOK
13.05.	WTOREK	KOTLETY MIELONE Z INDYKA(9), ZIEMNIAKI, KAPUSTA CZERWONA(10), ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM(1,3,9), SOK
14.05.	ŚRODA	POTRAWKA, UDKO GOTOWANE, MARCHEW Z GROSZKIEM, WODA, ROSÓ Z MAKARONEM, SOK
15.05.	CZWARTEK	FILET DROBIOWY PIECZONY(9), ZIEMNIAKI, MARCHEW TARTA, PARZYBRODA(9), SOK
16.05.	PIĄTEK	JAJKA SADZONE(3), ZIEMNIAKI, FASOLKA(10), ZUPA BROKUŁOWA(9), SOK
17.05.	SOBOTA	UDKO KACZE(9), ZIEMNIAKI, POR Z JABŁKIEM, BARSZCZ UKRAIŃSKI(1,3,7,9), SOK
18.05.	NIEDZIELA	GORDON BLEU(1,3,9), ZIEMNIAKI, SURÓWKA KATERINGOWA, BARSZCZ BIAŁY(1,9), SOK
19.05.	PONIEDZIAŁEK	KOTLET DROBIOWY(1,3), ZIEMNIAKI, MIZERIA(7), ZUPA SZCZAWIOWA Z JAJKIEM(3,9), SOK
20.05.	WTOREK	GULASZ Z KASZĄ(1,9), BURACZKI, ZUPA KALAFIOROWA(9), SOK
21.05.	ŚRODA	NALESNIKI Z SOSEM BOŁOŃSKIM(1,3,9), ZUPA OGÓRKOWA(9), SOK
22.05.	CZWARTEK	SCHAB DUSZONY W SOSIE WŁASNYM(9), ZIEMNIAKI, BROKUŁY, ZUPA KOPERKOWA, SOK
23.05.	PIĄTEK	FILET Z MORSZCZUKA(1,3,4), ZIEMNIAKI, KAPUSTA KISZONA, ZUPA JARZYNOWA(9), SOK
24.05.	SOBOTA	GOŁONKA(9), ZIEMNIAKI, WARZYWA Z PATELNI, ŻUREK(3,9), SOK
25.05.	NIEDZIELA	SKRZYDEŁKA, ZIEMNIAKI, SAŁATA W ŚMIETANIE, ZUPA FASOŁOKOWA, SOK

Informujemy, że w przygotowywanych przez nas posiłkach mogą występować następujące produkty wywołujące alergię lub reakcje nietolerancji: (1) zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut); (2) skorupiaki; (3) jaja; (4) ryby; (5) orzeszki ziemne (arachidowe); (6) soja; (7) mleko (łącznie z laktozą); (8) orzechy: tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, makadamia lub orzechy queensland; (9) seler; (10) gorczyca; (11) nasiona sezamu; (12) łubin; (13) mięczaki.

Wystartował nabór do trzeciej edycji **Nakręć się na przyszłość!**



Krajowa Izba Producentów Audiowizualnych, Netflix oraz Polski Instytut Sztuki Filmowej zapraszają do udziału w trzeciej edycji programu „Nakręć się na przyszłość” – unikalnej inicjatywy, która otwiera drzwi do świata filmu i seriali.

„O krajeńską gąskę...” – ruszają zapisy do Powiatowego Przeglądu Pieśni Ludowej



Masz w swojej szkole młodych miłośników muzyki? A może

prorowadzisz zespół, który z radością sięga po ludowe melodie? Zgłoś swoich uczniów do **Powiatowego Przeglądu Pieśni Ludowej „0 krajeńską gąskę...”** – to doskonała okazja, by zaprezentować lokalne talenty i pielęgnować muzyczne tradycje Krajny oraz sąsiednich regionów.

Konkurs skierowany jest do **dzieci i młodzieży do 24. roku życia** z terenu powiatu nakielskiego – zarówno solistów, jak i zespołów. Jeśli śpiew to ich pasja, forma spędzania czasu lub sposób na integrację – ten przegląd jest właśnie dla nich.

Do udziału w Przeglądzie zaproszeni są reprezentanci przedszkoli, szkół podstawowych, szkół muzycznych, domów kultury, ognisk wychowawczych i innych instytucji kulturalnych i oświatowych z powiatu nakielskiego.

Zgłoszenia uczestników do konkursu dokonuje lokalna szkoła, organizacja lub instytucja, którą reprezentują młodzi wykonawcy.

Rywalizacja konkursowa odbywać się będzie w następujących kategoriach wiekowych:

- a. kategoria I – **przedszkolaki**: soliści oraz zespoły.
- b. kategoria II – **uczniowie klas I-III** szkoły podstawowej: soliści oraz zespoły.
- c. kategoria III – **uczniowie klas IV-VI** szkoły podstawowej: soliści oraz zespoły.
- d. kategoria IV – **open** (osoby max. do 24 r.ż.): soliści oraz zespoły.

Każdy uczestnik przygotowuje **jedną** piosenkę lub wiązanek ludową. Czas prezentacji nie powinien przekroczyć **5 minut**.

Termin składania **zgłoszeń** upływa **8 maja** br. **Szczegóły w Regulaminie**.

Informacji nt. przeglądu udziela pani **Agnieszka Dołacinska** – tel. 604-690-245, e-mail: agnieszka.dolacinska@zsp3.naklo.pl.

Na laureatów czekają wyjątkowe **statuetki „krajńskiej gąski”** oraz atrakcyjne **nagrody rzeczowe**. Każdy z występujących otrzyma także **drobny upominek**. Ponadto jury może przyznać nagrodę specjalną dla nauczyciela, opiekuna lub instruktora za

szczególne zaangażowanie w przygotowanie uczestników.

Termin przeglądu: **16 maja 2025 r.** (piątek).

Początek o **godz. 9.00**.

Miejsce: **Nakielski Ośrodek Kultury** im. Zygmunta Kornaszewskiego w Nakle nad Notecią.

Do udziału w wydarzeniu w charakterze publiczności zaprasza się rodziny uczestników, przyjaciół, znajomych i wszystkich mieszkańców powiatu – w szczególności dzieci i młodzież.

Udział w przeglądzie jest **bezpłatny**.

Celem konkursu jest wzmacnianie poczucia tożsamości regionalnej młodych mieszkańców powiatu nakielskiego oraz aktywizowanie środowisk lokalnych do podejmowania inicjatyw na rzecz dzieci i młodzieży w ramach Lokalnej Strategii Rozwoju dla obszaru powiatu nakielskiego na lata 2023-2029 „Człowiek siłą Doliny Noteci” (budowanie partnerstwa i współpracy).

Organizatorem przeglądu jest Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Krajny i Pałuk”, a współorganizuje go Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 w Nakle nad Notecią. Partnerami wydarzenia są: Stowarzyszenie Razem dla Trójki oraz Nakielski Ośrodek Kultury im. Z. Kornaszewskiego.

Do pobrania (nastąpi przekierowanie na stronę Organizatora):

1. Regulamin przeglądu.
2. Karta zgłoszenia (zał. nr 1 do Regulaminu).
3. Oświadczenie o wypełnieniu obowiązku informacyjnego wobec innych osób.

Zadanie realizowane w ramach Planu komunikacji z lokalną społecznością, działanie: *„Lepszy przykład niż wykład” – generowanie pomysłów na lokalne inicjatyw poprzez upowszechnianie dobrych praktyk.*



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Powiatowy Przegląd Pieśni Ludowej "O krajeńską gąskę..."

Termin: **16.05.2025 r., godz. 9:00**

Miejsce: Nakielski Ośrodek Kultury
im. Z. Kornaszewskiego w Nakle nad Notecią

Zgłoszenia do dn.: 08.05.2025 r.

Szczegóły na stronie: www.krajna-paluki.cna.org.pl
oraz pod nr tel.: 604-690-245

PARTNERZY:



ORGANIZATORZY:

**Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3
w Nakle nad Notecią**



Autor zdjęcia: Foto Lidki - Fotografia, Lidia Koniec

Jadłospis posiłków 14.04 – 27.04.2025 r.



Chcesz zamówić
jedzenie, zadzwoń:
504 039 044 do godz.
09:00



MENU ABONAMENTOWE



14-27 KWIETNIA

14.04	Poniedziałek	KOTLET (1,3,9), ZIEMNIAKI, OGÓREK KISZONY(7), SOK, KAPUŚNIAK(7)
15.04	Wtorek	ZAKLEPUSY(7), NALESNIKI Z DŻEMEM I TWAROGIEM (3,9), SOK
16.04	Środa	PARZYBRODA(9), PIECZEN WIEPRZOWA(9), KOPYTKA(1,3,9), KAPUSTA PEKIŃSKA, SOK
17.04	Czwartek	ŻUREK(9), KOTLETY MIELONE Z INDYKA(1,3,7,9), SOK, ZIEMNIAKI, WARZYWA Z PATELNI
18.04	Piątek	ZUPA KALAFIOROWA(3,7,1), FILET RYBNY(1,3,4,7), ZIEMNIAKI, SURÓWKA KATERINGOWA, SOK
19.04	Sobota	-
20.04	Niedziela	-
21.04	Poniedziałek	-
22.04	Wtorek	SCHAB GOTOWANY(1,3,9), ZIEMNIAKI, BRUKSELKA, SOK, ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM(9),
23.04	Środa	ZUPA SEROWA(9), ZIEMNIAKI, MARCHEW Z JABŁKIEM, SOK, ZRAZY(9)
24.04	Czwartek	KRUPNIK (1,9), KURCZAK Z RYŻEM W SOSIE POMIDOROWYM, SOK
25.04	Piątek	BARSZCZ BIAŁY(1,3,9), PIEROGI Z SEREM(1,3,7), SOK
26.04	Sobota	ZUPA FASOLKOWA(9), UDKO KACZE(9), ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z PORA I JABŁKA, SOK
27.04	Niedziela	BARSZCZ CZERWONY(9), KARKÓWKA,(1,3,9) ZIEMNIAKI, SAŁATKA SZWEDZKA, SOK

Dołącz do naszego zespołu.



**OGŁOSZENIE O NABORZE NA WOLNE
STANOWISKO**

PRACOWNIK GOSPODARCZY, KONSERWATOR

**Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury i Rekreacji w Mroczy
ul. Sportowa 1, 89-115 Mroczka**

**zaprasza do składania aplikacji na stanowisko:
Pracownik gospodarczy, konserwator**

1. Stanowisko i wymiar czasu pracy: 1 etat, praca w godzinach
7:30 – 15:30, 10:00 – 18:00

2. Wymagania formalne:

- a) wykształcenie min. zasadnicze, zawodowe o profilu technicznym,
- b) dyspozycyjność, umiejętność pracy w zespole i organizacja pracy własnej,
- c) komunikatywność, odpowiedzialność,
- d) pełna zdolność do czynności prawnych oraz korzystanie z pełni praw publicznych,
- e) niekaralność (kandydat nie może być skazany prawomocnym wyrokiem sądu za umyślne przestępstwo ścigane z oskarżenia publicznego lub umyślne przestępstwo skarbowe),
- f) nieposzlakowana opinia,
- g) stan zdrowia pozwalający na wykonywanie pracy na stanowisku konserwator

3. Wymagania dodatkowe:

Pożądane umiejętności i cechy kandydata:

- a) Umiejętności techniczne i remontowo- budowlane, umiejętności związane z obsługą urządzeń.
- b) Rzetelność i dbałość o jakość wykonywanej pracy
- c) Sumienność
- d) Uczciwość
- e) Punktualność
- f) Komunikatywność

- g) Pracowitość
- h) Wysoka kultura osobista
- i) Samodzielność i wykazywanie się własną inicjatywą
- j) Mile widziane prawo jazdy kat. B
- k) Mile widziana znajomość obsługi komputera.

4. Zakres wykonywanych zadań na stanowisku:

- a) dbałość o odpowiedni stan terenów zielonych, dbanie o utrzymanie czystości na podległym terenie,
- b) monitorowanie stanu technicznego i nadzór nad powierzonymi budynkami zarządzanymi przez MGOKiR,
- c) wykonywanie prostych prac konserwacyjnych i drobnych napraw w budynkach i ich wyposażeniu,
- d) wykonywanie prac remontowo-malarskich w zakresie podstawowym,
- e) pomoc pozostałym członkom personelu obsługi przy cięższych pracach porządkowych i remontach,
- f) przygotowanie obiektów do różnych wydarzeń sportowych oraz kulturalno-rozrywkowych (montowanie słupków, bramek oraz pozostałego sprzętu sportowego, podestów scenicznych, a także rozkładanie krzeseł, ścianek ekspozycyjnych, wystawowych i innych urządzeń),
- g) pomoc przy organizacji i obsłudze wydarzeń organizowanych przez MGOKiR,
- h) dbanie o stan techniczny powierzonego sprzętu i mienia,
- i) bieżące reagowanie na występujące potrzeby w zakresie sprzątnięcia oraz inne drobne czynności porządkowe,
- j) możliwe prace na wysokości powyżej 3 m.
- k) wykonywanie innych prac zleconych przez przełożonego.

5. Wymagane dokumenty:

- a) życiorys – CV, uwzględniający dokładny przebieg kariery zawodowej, opatrzony klauzulą: Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie pracy dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U.2019.1781 t.j.) " i **podpisem**,

- b) list motywacyjny,
- c) oświadczenie kandydata o niekaralności, posiadaniu pełnej zdolności do czynności prawnych oraz korzystaniu z pełni praw publicznych
- d) oświadczenie kandydata o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na danym stanowisku,
- e) dokumenty potwierdzające spełnianie wymagań dodatkowych i inne o posiadanych kwalifikacjach i umiejętnościach (kserokopie zaświadczeń o odbytych kursach, szkoleniach) przydatnych na danym stanowisku

Oferty należy składać do dnia 14.04.2025 r. godz. 15:00

– osobiście lub pocztą w kopertach z podanym adresem zwrotnym na adres:

Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury i Rekreacji w Mroczy
ul. Sportowa 1
89-115 Mrocza

– drogą mailową (skan podpisanych dokumentów) na adres:
mgokirmrocza@wp.pl

Wszelkie informacje można uzyskać pod nr telefonu:

Dyrektor Łukasz Piotrowski tel. 531 972 418

Sekretariat tel. 504 070 518

Wzory oświadczeń (do pobrania):

Oświadczenie o niekaralności i pełni praw (wzór)

Oświadczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych (wzór)

Wielkanocne zamówienie 2025

r.



Ściągnij plik z zamówieniem (Word lub Excel), włącz edytowanie, uzupełnij, zapisz na swoim komputerze i prześlij na maila: **mgokirmrocza@wp.pl** W tytule proszę wpisz: **Wielkanoc 2025 oraz swoje imię i nazwisko** złóż zamówienie do: **7 kwietnia 2025 r.**, do godz. **10:00**, Po odbiór zapraszamy **18 kwietnia 2025 r.**, w godzinach **14:00 – 17:00** na ul. Sportową 1. Zamówienie można również złożyć telefonicznie pod nr **504 039 044** lub **osobiście**



ZAMÓWIENIA
DO:
7 KWIETNIA

WYDAWKA:
PIĄTEK
18 KWIETNIA
GODZ.
14.00-17.00

Zamówienia
Wielkanoc
2025

Imię i nazwisko zamawiającego:

Nr telefonu:

lp	danie	gramatura	cena	ilość	kwota
1	Żurek staropolski z białą kielbasą	1 l	37,00 zł		
2	Bigos	1 kg	40,00 zł		
3	Zraz z szynki (1 szt.)	120 g	17,00 zł		
4	Zraz wołowy (1 szt.)	120 g	19,00 zł		
5	Golonka gotowana z kapustą (1 porcja)	200 g	25,00 zł		
6	Udko kacze (1 porcja)	100 g	19,00 zł		
7	Gołąbki z sosem serowo-koperkowym (1 szt.)	120 g	18,00 zł		
8	Kotlet de volille (1 szt.)	120 g	16,00 zł		
9	Pasztet z żurawiną (1 korytko)	500 g	50,00 zł		
10	Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem (1 porcja/2 kawałki)	100 g	13,00 zł		
11	Galareta drobiowa	100 g	8,00 zł		
12	Schab ze śliwką (1 porcja/6 szt)	półmisek	62,00 zł		
13	Szparagi zwijane w szynce w galarecie (6 szt)	półmisek	60,00 zł		
RAZEM					

ZAMÓWIENIA:

- EMAIL: MGOKIRMROCHA@WP.PL
- TELEFONICZNIE: 504 039 044
- OSOBIŚCIE



www.mgokir.pl | e-mail: mgokirmrocha@wp.pl | tel. 504 039 044 | www.facebook.com/PodKunami

