

OD CZWARTKU 5.11 DO WTORKU 10.11.2026

lub do wyczerpania zapasów.

NAJLEPSZE *ŚWIEŻE PRODUKTY* W POLSCE!



Potwierdzone Złotym Laurem Klienta 2026 w kategoriach świeże owoce i warzywa, pieczywo, świeża lada, mięso i ryby pakowane.



Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA
tylko
5,49



Leszcz
płat ze skórą
100 g

SUPERCENA
tylko
1,99





Halibut
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA
tylko
8,99



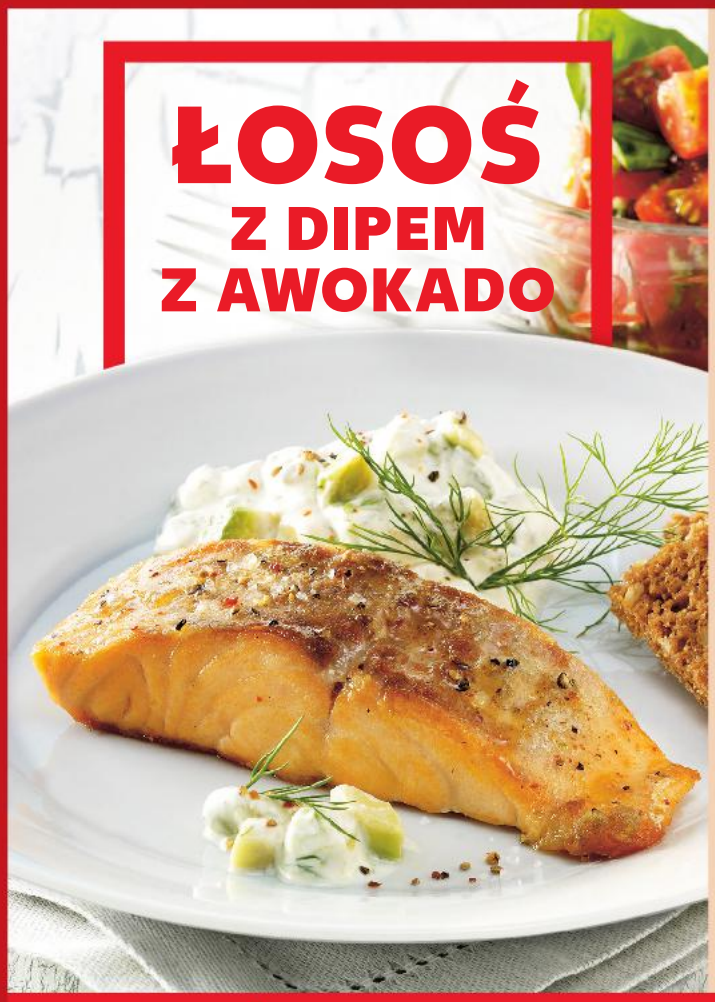


Makrela
filet Butterfly
100 g

SUPERCENA
tylko
4,49

Oferta ważna od **5.11.2026** do **10.11.2026**, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania oferty, chyba że wcześniej dojdzie do wyczerpania zapasów. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich.

ŁOSOŚ Z DIPEM Z AWOKADO



Składniki na 4 porcje

- 1 dojrzałe awokado
- sok z limonki
- 150 g jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka posiekanego szczypiorku
- sól, pieprz
- 5 pomidorów
- 1 mała szalotka
- pół pęczka bazylii
- 5 łyżek oleju rzepakowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- cukier
- 4 filety z łososia (po ok. 125 g)
- 1–2 łyżki mąki
- 4 kromki chleba pełnoziarnistego



Przygotowanie

Awokado przepołowić, usunąć pestkę, miąższ wyjąć, rozgnieść widelcem i skropić sokiem z limonki. Jogurt wymieszać ze szczypiorkiem, dodać awokado, dip doprawić solą i pieprzem. Pomidory umyć i pokroić w kostkę. Szalotkę obrać i posiekać. Bazylię umyć, oderwać listki i zmiksować razem z kostkami szalotki, 3 łyżkami oleju i octem. Sos doprawić solą, pieprzem i cukrem, wymieszać z pomidorami. Filety z łososia umyć, osuszyć, skropić sokiem z limonki, posolić i obtoczyć w mące. Resztę oleju rozgrzać i usmażyć filety z obu stron (5–10 min). Filety wyłożyć na talerze z dipem i sałatką z pomidorów. Podawać z chlebem pełnoziarnistym.



Łosoś atlantycki
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA
tylko
7,29



Pikling wędzony
100 g

SUPERCENA
tylko
1,69

Wrocław, ul. Legnicka 62 A ● **Kraków,** os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 ● **Warszawa,** ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 4; ul. Górczewska 218 ● **Szczecin,** ul. Krygiera 7 ● **Lublin,** ul. Orkana 4 ● **Starachowice,** ul. Wyszyńskiego 14 ● **Rzeszów,** al. Rejtana 40

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru **45** z dnia **5.11.2026**. Oferta ważna od **5.11.2026** do **10.11.2026**, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania oferty, chyba że wcześniej dojdzie do wyczerpania zapasów.

Zdjęcia produktów zamieszczone na naszych stronach reklamowych mogą się nieznacznie różnić od towarów znajdujących się w sprzedaży. Artykuły sprzedawane są bez dekoracji. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich. Reklamacje i uwagi należy zgłaszać do Działu Obsługi Klienta **800 300 062** lub internetowo **sklep.kaufland.pl**.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.

blik VISA VISA mastercard maestro Edenred G Pay Pay V PAY PŁATNOŚCI ZBLIŻENIOWE XTRA pluxee

Kaufland

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie

ding.pl









