

OD CZWARTKU 1.10 DO ŚRODY 7.10.2026

lub do wyczerpania zapasów.



JEST
fresz

**NAJLEPSZE
ŚWIEŻE PRODUKTY
W POLSCE!**



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



Pstrąg tęczowy
filet ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

4,89



Dorsz czarny
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

3,99



Płoc
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

1,99



Leszcz
płac ze skórą
100 g

SUPERCENA

tylko

1,99

Oferta ważna od **1.10.2026** do **7.10.2026**, 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.

S1-PL-KW40-FL1-FL_TS-1020-10



HALIBUT Z SZAFRANOWYM RISOTTEM

Składniki na 2 porcje

- 1 pęczek cebulki ze szczypiorem
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 200 g ryżu do risotta
- 800 ml gorącego bulionu
- 0,1 g szafranu
- 4 filety z halibuta
- sól, pieprz
- 3 łyżki zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki startego parmezanu



Przygotowanie

Cebulę ze szczypiorem oczyścić, umyć i pokroić w krążki. Czosnek obrać, zmiąć i podsmażyć z cebulą na rozgrzanej oliwie. Dodać ryż i podsmażyć przez 2 minuty, mieszając. Stopniowo dodawać bulion, włożyć szafran i gotować 30-40 minut na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Rybę umyć, osuszyć, doprawić solą i pieprzem i obtoczyć w zmielonych orzechach. Rozgrzać masło, smażyć rybę 8-12 minut na chrupiąco. Do risotta dodać parmezan i doprawić solą i pieprzem. Rybę podawać z risottem. Do dania pasuje rozspanka z dressingiem cebulowym.



Halibut
filet bez skóry
100 g

SUPERCENA

tylko

8,99



**Tuszka
śledziowa
wędzona**
100 g

SUPERCENA

tylko

1,79

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 **40** z dnia **1.10.2026**. Oferta ważna od **1.10.2026** do **7.10.2026**, 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.



Kaufland

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

