

PONIEDZIAŁEK 02/12/2024	ZUPA	POSIŁKI: BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (7,9)
	II DANIE	ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z KIEŁBASĄ , PIECZARKĄ, PAPRYKĄ I SEREM ŻÓŁTYM (1,3,7,9)
		-
		KOMPOT
WTOREK 03/12/2024	ZUPA	POMIDOROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z MAKARONEM (1,3,7,9)
	II DANIE	KOTLET MIELONY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z SELERA , RODZYNEK, ORZECHÓW WŁOSKICH I JABŁKA Z MAJONEZEM I ŚMIETANĄ (3,10,12)
KOMPOT		
ŚRODA 04/12/2024	ZUPA	MEKSYKAŃSKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z FASOŁĄ CZERWONĄ I MIĘSEM MIELONYM WIEPRZOWYM (9)
	II DANIE	KOPYTKA Z SOSEM PIECZARKOWYM
		-
		SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, MARCHWI I KOPERKU Z OLEJEM
KOMPOT		
CZWARTEK 05/12/2024	ZUPA	JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z MAKARONEM (1,3,7)
	II DANIE	BIGOS Z BIAŁEJ KAPUSTY I KISZONEJ Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ (9,10)
		ZIEMNIAKI
		-
KOMPOT		
PIĄTEK 06/12/2024	ZUPA	KRUPNIK RYŻOWY NA WYWARZE WARZYWNYM
	II DANIE	KOTLET Z MORTADELI (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z MARCHWI Z CHRZANEM I ŚMIETANĄ (7,9,10)
KOMPOT		

**JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE * Produkt zawierający alergeny
(SĄ ZAZNACZONE POGRUBIONĄ CZCIONKĄ)**

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
8. Orzechy (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 i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
12. Dwutlenek siarki.
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

2.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, lubczyk, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.