

<b>PONIEDZIAŁEK</b>  <b>07/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>POSIŁKI:</b> <b>KAPUŚNIAK MAZURSKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (9,10)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>POTRAWKA Z KURCZAKA Z WARZYWAMI I GROSZKIEM (7,9)</b>
		RYŻ
		-
		KOMPOT
<b>WTOREK</b>  <b>08/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONU (1,3,7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>KOTLET SCHABOWY (1,3,7,9)</b>
		ZIEMNIAKI
		<b>MIZERIA ZE SZCZYPIORKIEM (7)</b>
		KOMPOT
<b>ŚRODA</b>  <b>09/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>PIECZARKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z MAKARONEM (1,3,7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>PYZY Z MIĘSEM I OKRASĄ (1,3,7)</b>
		-
		SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I MARCHWI Z OLEJEM
		KOMPOT
<b>CZWARTEK</b>  <b>10/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>BROKUŁOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>FASOLKA PO BRETOŃSKU (1,7,9,10), BUŁKA (1,3,7)</b>
		-
		-
		KOMPOT
<b>PIĄTEK</b>  <b>11/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>POMIDOROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z RYŻEM (7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>KOTLET RYBNY (1,3,4,7)</b>
		ZIEMNIAKI
		<b>SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ, MARCHWI I JABŁKA Z OLEJEM (10)</b>
		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, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwas cytrynowy, cukier waniliowy.  
Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.