

PONIEDZIAŁEK 09/12/2024	ZUPA	POSIŁKI: KOPERKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z ZIEMNIAKAMI (7,9)
	II DANIE	SPAGHETTI BOLOGNESE Z MIĘSEM WIEPRZOWYM (1,3,7,9)
		-
		-
		KOMPOT
WTOREK 10/12/2024	ZUPA	POROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (7,9)
	II DANIE	KARCZEK WIEPRZOWY PIECZONY (9)
		KASZA JĘCZMIENNA (1)
		SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, OGÓRKA KISZONEGO I MARCHWI Z OLEJEM
		KOMPOT
ŚRODA 11/12/2024	ZUPA	GULASZOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ (9)
	II DANIE	RYŻ Z JABŁKAMI I ŚMIETANĄ (7)
		-
		-
		KOMPOT
CZWARTEK 12/12/2024	ZUPA	CHŁOPSKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z GROSZKIEM ZIELONYM I ŁAZANKAMI (1,3,7)
	II DANIE	FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI
		MIZERIA ZE SZCZYPIORKIEM (7)
		KOMPOT
PIĄTEK 13/12/2024	ZUPA	ZACIERKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (1,3,7)
	II DANIE	JAJKO SADZONE (3)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ, JABŁKA, CEBULI I MAJONEZU (3,10)
		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, 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.