

PONIEDZIAŁEK 15/04/2024	ZUPA	POSIŁKI: MEKSYKAŃSKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM MIĘSA MIELONEGO WIEPRZOWEGO
	II DANIE	RYŻ Z JABŁKAMI I ŚMIETANĄ (7)
		-
		-
		KOMPOT
WTOREK 16/04/2024	ZUPA	OGÓRKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM(7,9)
	II DANIE	POTRAWKA Z KURCZAKA Z WARZYWAMI (7,9)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z MARCHWI Z CHRZANEM (7)
		KOMPOT
ŚRODA 17/04/2024	ZUPA	WIEJSKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM BOCZKU I KIEŁBASY (3,7,9)
	II DANIE	PIEROGI Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI Z OKRASĄ (1,3,7)
		-
		SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ , POMIDORA, OGÓRKA PAPRYKI I OLEJU
		KOMPOT
CZWARTEK 18/04/2024	ZUPA	POMIDOROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONU (1,3,7)
	II DANIE	KOTLET MIELONY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z SELERA Z RODZYNKAMI I MAJONEZEM (3,10)
		KOMPOT
PIĄTEK 19/04/2024	ZUPA	JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNYM Z MAKARONEM (1,3,7,9)
	II DANIE	JAJKO SADZONE (3)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z SAŁATY LODOWEJ ZE ŚMIETANĄ I RZODKIEWKĄ (7)
		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.