

<b>PONIEDZIAŁEK</b>  <b>22/04/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>POSIŁKI:</b> <b>BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM KIEŁBASY ZABIELANY ŚMIETANĄ (7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>MAKARON Z SEREM BIAŁYM I OKRASĄ (1,3,7)</b>
		-
		-
		<b>KOMPOT</b>
<b>WTOREK</b>  <b>23/04/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>ZIEMNIACZANA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM CEBULI ZASMAŻANEJ (9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>KARCZEK PIECZONY W SOSIE WŁASNYM (1,7,9)</b>
		<b>KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK (1)</b>
		<b>SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ , JABŁKA I CEBULI Z MAJONEZEM (3,10)</b>
		<b>KOMPOT</b>
<b>ŚRODA</b>  <b>24/04/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>POROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>KOPYTKA Z OKRASĄ (1,3,7)</b>
		-
		<b>SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY , MARCHWI I OLEJU</b>
		<b>KOMPOT</b>
<b>CZWARTEK</b>  <b>25/04/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>KRUPNIK NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM RYŻEM (9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>PIERŚ Z KURCZAKA W SEZAMIE (1,3,7,11)</b>
		<b>ZIEMNIAKI</b>
		<b>SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, OGÓRKA ŚWIEŻEGO, KOPERKU I OLEJU</b>
		<b>KOMPOT</b>
<b>PIĄTEK</b>  <b>26/04/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>CHŁOPSKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONY ŁAZANKI I GROSZKU (1,3,7,9)=</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>RYBA Z PIECA (1,3,4,7)</b>
		<b>ZIEMNIAKI</b>
		<b>SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO Z MARCHWIĄ, OLEJEM I MUSZTARDĄ (9)</b>
		<b>KOMPOT</b>

**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.