

PONIEDZIAŁEK 25/11/2024	ZUPA	POSIŁKI: SZPINAKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z JAJKIEM (3,7,9)
	II DANIE	ŁAZANKI Z KAPUSTĄ KISZONĄ, MIĘSEM WIEPRZOWYM I PIECZARKAMI (1,3,7,10)
		-
		KOMPOT
WTOREK 26/11/2024	ZUPA	KRUPNIK NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z KASZĄ JAGLANĄ (1,9)
	II DANIE	UDKO PIECZONE (9)
		ZIEMNIAKI
		MIZERIA ZE SZCZYPIORKIEM I ŚMIETANĄ (7)
KOMPOT		
ŚRODA 27/11/2024	ZUPA	FORSZMAK NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z MIĘSEM WIEPRZOWYM (9,10)
	II DANIE	SOS WARZYWNY Z MAKARONEM ŚWIDERKI (1,3,7,9)
		-
		KOMPOT
CZWARTEK 28/11/2024	ZUPA	KOPERKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z RYŻEM (9)
	II DANIE	WĄTRÓBKA DROBIOWA Z CEBULKĄ (1,7)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY, OGÓRKA KISZONEGO, JABŁKA, NATKI PIETRUSZKI I OLEJU
KOMPOT		
PIĄTEK 29/11/2024	ZUPA	KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONU (1,3,7,9)
	II DANIE	RYBA Z PIECA (1,3,4,7)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z MARCHWI, PORA I JABŁKA ZE ŚMIETANĄ (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, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

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