

PONIEDZIAŁEK 26/08/2024	ZUPA	POSIŁKI: MEKSYKAŃSKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM FASOLI CZERWONEJ (9)
	II DANIE	MAKARON Z TWAROGIEM I OKRASAŃ (1,3,7)
		-
		-
		KOMPOT
WTOREK 27/08/2024	ZUPA	ZIEMNIACZANKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z CEBULKĄ (9)
	II DANIE	PULPETY WIEPRZOWE W SOSIE KOPERKOWYM (1,3,7,9)
		KASZA PĘCZAK (1)
		SURÓWKA Z MARCHWI ZE SŁONECZNIKIEM I MAJONEZEM (3,10)
		KOMPOT
ŚRODA 28/08/2024	ZUPA	POROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (7,9)
	II DANIE	FASOLKA PO BRETOŃSKU, BUŁKA(1,3,7,9,10)
		-
		-
		KOMPOT
CZWARTEK 29/08/2024	ZUPA	ROSÓŁ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z MAKARONEM (1,3,7,9)
	II DANIE	UDKO DROBIOWE PIECZONE (9)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA KOLOROWA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, OGÓRKA, POMIDORA I PAPRYKI Z OLEJEM
		KOMPOT
PIĄTEK 30/08/2024	ZUPA	GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM BOCZKU I KIEŁBASY (1,3,9)
	II DANIE	RYBA Z PIECA (1,3,4,7)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA COLESŁAW Z MAJONEZEM (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, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

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