

<b>PONIEDZIAŁEK</b>  <b>30/09/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>POSIŁKI:</b> <b>BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM ZABIELANY (7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>GULASZ WIEPRZOWY (1,9)</b>
		KASZA GRYCZANA
		<b>SURÓWKA Z MARCHWI Z CHRZANEM ŚMIETANĄ I MAJONEZEM (3,7,10)</b>
		KOMPOT
<b>WTOREK</b>  <b>01/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>ROSÓŁ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z MAKARONEM (1,3,7)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>UDKO PIECZONE (9)</b>
		ZIEMNIAKI
		<b>SAŁATA LODOWA ZE ŚMIETANĄ I SZCZYPIORKIEM (7)</b>
		KOMPOT
<b>ŚRODA</b>  <b>02/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>ŻUREK NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ (1,3,7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>NALEŚNIKI Z SEREM I ŚMIETANĄ (1,3,7)</b>
		-
		-
		KOMPOT
<b>CZWARTEK</b>  <b>03/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>KOPERKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z RYŻEM , ZABIELANA (7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>BIGOS Z MŁODEJ KAPUSTY Z MIĘSEM WIEPRZOWYM (9,10)</b>
		ZIEMNIAKI
		-
		KOMPOT
<b>PIĄTEK</b>  <b>04/10/2024</b>	<b>ZUPA</b>	<b>CHŁOPSKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z GROSZKIEM ZIELONYM I ŁAZANKAMI (1,3,7,9)</b>
	<b>II DANIE</b>	<b>KASZANKA PIECZONA Z CEBULĄ (1,9)</b>
		ZIEMNIAKI
		<b>SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO Z MARCHWIĄ I OLEJEM (10)</b>
		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 gorczycy.