PONIEDZIAŁEK 26/10/2026	**ZUPA**	**GULASZOWA NA WYWARZE WARZYWNYM (9,10)**
	II DANIE	**RYŻ Z JABŁKAMI I ŚMIETANĄ (7)**
		KOMPOT
WTOREK 27/10/2026	**ZUPA**	**FASOLOWA Z FASOLI „JAŚ" NA WYWARZE DROBIOWO WARZYWNYM (6)**
	II DANIE	**HAMBURGER W SOSIE CYGAŃSKIM (PAPRYKA,OGÓREK KONSERWOWY (9,10), KONCENTRAT POMIDOROWY (1,3,7,9)**
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ Z MAJONEZEM (3)
		KOMPOT
ŚRODA 28/10/2026	**ZUPA**	**KAPUŚNIAK WARZYWNY NA WYWARZE WARZYWNYM(9,10)**
	II DANIE	**SOS PIECZARKOWY Z KASZĄ GRYCZANĄ**
		SURÓWKA Z SAŁATY LODOWEJ Z SOSEM VINEGRET
		KOMPOT
CZWARTEK 29/10/2026	**ZUPA**	**WIEJSKA Z BOCZKIEM I CEBULKĄ PRAŻONĄ Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM (1,3,7)**
	II DANIE	**KURCZAK PANIEROWANY W SEZAMIE (1,3,11)**
		RYŻ Z CARRY
		SURÓWKA: SELER Z RODZYNKAMI W SOSIE MAJONEZOWYM (3,10)
		KOMPOT
PIĄTEK 30/10/2026	**ZUPA**	**KOPERKOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (7)**
	II DANIE	**KOTLETY SOJOWE**
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: KAPUSTA KISZONA, JABŁKO (10),MARCHEW, NAĆ PIETRUSZKI Z OLEJEM
		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 gorczycy.