

PONIEDZIAŁEK 10/03/2025	ZUPA	OGÓRKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (1,7)
	II DANIE	SPAGHETTI GOLOGNESE Z MIĘSEM MIELONYM WIEPRZOWYM (1,3,7)
		-
		KOMPOT
WTOREK 11/03/2025	ZUPA	GROCHOWA Z KIEŁBASĄ I BOCZKIEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM
	II DANIE	KASZA GRYCZANA Z SOSEM PIECZARKOWYM
		-
		SURÓWKA Z MARCHWI Z CHRZANEM I ŚMIETANĄ (7)
KOMPOT		
ŚRODA 12/03/2025	ZUPA	SZPINAKOWA Z JAJKIEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM
	II DANIE	PYZY Z MIĘSEM I OKRASĄ (1,3)
		-
		SURÓWKA COLESŁAW (3,7)
KOMPOT		
CZWARTEK 13/03/2025	ZUPA	BARSZCZ CZERWONY ZABIELANY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (7)
	II DANIE	KOTLET DROBIOWY PAROWANY Z SOSEM ŚMIETANOWYM (1,7)
		RYŻ
		SURÓWKA Z SAŁATY LODOWEJ Z PAPRYKĄ I OLEJEM (10)
KOMPOT		
PIĄTEK 14/03/2025	ZUPA	KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM
	II DANIE	JAJKO SADZONE(3)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z NATKĄ PIETRUSZKI
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.