

PONIEDZIAŁEK 16/12/2024	ZUPA	<b>POSIŁKI:</b> KREM POROWO-ZIEMNIACZANY NA BULIONIE MIĘSNO-WARZYWNYM Z GROSZKIEM ZIELONYM (7,9)
	II DANIE	MAKARON Z TWAROGIEM I OKRASA(1,3,7)
		-
		-
		KOMPOT
WTOREK 17/12/2024	ZUPA	OGÓRKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM
	II DANIE	GULASZ WIEPRZOWY (1,7,9)
		KASZA PĘCZAK (1)
		SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, OGÓRKA ŚWIEŻEGO I KOPERKU Z OLEJEM
		KOMPOT
ŚRODA 18/12/2024	ZUPA	ROSÓŁ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z MAKARONEM (1,3,7,9)
	II DANIE	UDKO PIECZONE (9)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA COLESŁAW (3,10)
		KOMPOT
CZWARTEK 19/12/2024	ZUPA	BOROWIKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z KASZĄ GRYCZANĄ (7,9)
	II DANIE	PIECZEŃ RZYMSKA W SOSIE POMIDOROWYM (1,7,9)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z MARCHWI ZE SŁONECZNIKIEM I MAJONEZEM (3,10)
		KOMPOT
PIĄTEK 20/12/2024	ZUPA	KRUPNIK Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM
	II DANIE	KOTLET RYBNY (1,3,4,7,9)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA KOŚCIERSKA (KAPUSTA KISZONA, MARCHEW, JABŁKO, POMIDOR, CEBULA CZERWONA, NATKA PIETRUSZKI I OLEJ)
		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 gorzycy.