

PONIEDZIAŁEK 28/09/2026	ZUPA	OGÓRKOWA NA WYWARZE DROBIOWO – WARZYWNYM (7,9,10)
	II DANIE	ŁAZANKI Z KAPUSTĄ, MIĘSEM MIELONYM WIEPRZOWYM I PIECZARKAMI (9,10)
		KOMPOT
WTOREK 29/09/2026	ZUPA	KAPUŚNIAK Z BIAŁEJ KAPUSTY Z POMIDORAMI I CEBULKĄ PRAŻONĄ (9,10) NA WYWARZE WARZYWNYM
	II DANIE	FILET Z PIERSI KURCZAKA PANIEROWANY PIECZONY (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: SAŁATA Z POMIDORÓW, SZCZYPOR, NATKA PIETRUSZKI, SOS VINEGRET
		KOMPT
ŚRODA 30/09/2026	ZUPA	BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE WARZYWNYM (7,9)
	II DANIE	PULPETY Z SOI I KASZY JAGLANEJ (3,7,9) W SOSIE POMIDOROWYM
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: MARCHEW, JABŁKO, POR, ŚMIETANA – MAJONEZ (3,10)
		KOMPOT
CZWARTEK 01/10/2026	ZUPA	GULASZOWA NA WYWARZE MIĘSNO – WARZYWNYM Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ (9,10)
	II DANIE	KLUSKI ŚLĄSKIE Z OKRASĄ (1,3,7)
		SURÓWKA: COLESŁAW (KAPUSTA BIAŁA, MARCHEW, KUKURYDZA, MAJONEZ) (3,10)
		KOMPOT
PIĄTEK 02/10/2026	ZUPA	KAPITAŃSKA NA WYWARZE WARZYWNYM (4,9)
	II DANIE	KOTLET JAJECZNY PIECZONY (1,3,7)
		ZIEMNIAKI Z WODY
		SURÓWKA: Z KAPUSTY KISZONEJ, CEBULA, MARCHEW, OLEJ (9,10)
		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, selera i gorczycy.