



DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Poniedziałek 15.09.2025

Zupa ziemniaczana na wędzonce	400 ml	<i>Seler</i>
Spaghetti z mięsem i warzywami	295 g	<i>Gluten, jajko, seler</i>
Kompot malinowy	200 ml	
Owoc – jabłko	1 szt.	

Wtorek 16.09.2025

Zupa ryżowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Kotlet mielony wieprzowy	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka mizeria ze śmietaną	100 g	<i>Śmietana</i>
Woda	500 ml	

Środa 17.09.2025

Zupa grochowa z ziemniakami i kielbasą	400 ml	<i>Seler</i>
Udko z kurczaka pieczone	100 g	
Ziemniaki	195 g	
Surówka marchew z groszkiem na ciepło	100 g	<i>Gluten, masło</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	

Czwartek 18.09.2025

Zupa pomidorowa z makaronem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana, gluten, jajko</i>
Ryba miruna panierowana z pieca	100 g	<i>Jajko, gluten, ryba</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka z kapusty kiszonej z marchewką, cebulą i olejem	100 g	
Kompot wieloowocowy	200 ml	

Piątek 19.09.2025

Zupa barszcz czerwony z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Makaron z serem białym	295 g	<i>Gluten, jajko, masło</i>
Kompot jabłkowy	200 ml	
Owoc – gruszka	1 szt.	

1. Potrawy przygotowywane są z naturalnych składników.
2. Do sporządzonych potraw wykorzystywany jest wyłącznie olej rzepakowy.
3. Kompot zawiera maksymalnie 10 g cukru na 250 ml kompotu.
4. Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych.

