



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

Poniedziałek 16.06.2025

Zupa z szczawiowa z ryżem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Mięso w jarzynach	100 g	<i>Gluten, seler</i>
Ziemniaki	195 g	
Kompot malinowy	200 ml	

Wtorek 17.06.2025

Zupa żurek z jajkiem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana, jajko</i>
Łazanki z mięsem i kapustą młodą	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
Woda	500 ml	

Piątek 18.06.2025

Zupa grysikowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Ryba miruna po grecku	100 g	<i>Ryba, gluten, jajko</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>masło</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	

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