



Jadłospis

PICCOLLAGE

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

Poniedziałek 19.05.2025

Zupa krupnik z kasza i ziemniakami na mięsie	400 ml	Seler
Mięso w jarzynach	100 g	Gluten, seler
Ziemniaki	195 g	
Kompot wiśniowy	200 ml	

Wtorek 20.05.2025

Zupa pomidorowa z makaronem na mięsie	400 ml	Seler, śmietana, gluten, jajko
Ziemniaki z masłem	195 g	Masło
Schab panierowany	100 g	Gluten, jajko, mleko
Surówka mizeria	100 g	Śmietana
Woda	500 ml	

Środa 21.05.2025

Zupa żurek z jajkiem, ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	Seler, śmietana, jajko
Łazanki z mięsem i kapustą	295 g	Gluten, jajko
Kompot malinowy	200 ml	

Czwartek 22.05.2025

Zupa szczawiowa z ryżem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Ziemniaki	195 g	
Ryba miruna panierowana	100 g	<i>Gluten, ryba, jajko</i>
Surówka z kapusty młodej z marchewką i olejem	100 g	
Kompot truskawkowy	200 ml	

Piątek 23.05.2025

Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Naleśniki z serem białym wg składu na opakowaniu: mąka pszenna, olej rzepakowy, proszek jajeczny, aromat do ciast, ser twarogowy	295 g	<i>Gluten, jajko, nabiał,</i>
Kompot wiśniowy	200 ml	
Owoc – jabłko	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

