



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

Poniedziałek 26.05.2025

Zupa ogórkowa z ziemniakami i śmietana na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Potrawka drobiowa z warzywami	100 g	<i>Seler, gluten</i>
Ryż	195 g	
Kompot malinowy	200 ml	

Wtorek 27.05.2025

Zupa grochowa z makaronem na wędzonce	400 ml	<i>Seler, gluten, jajko</i>
Kotlet mielony	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka marchewka zasmażana z groszkiem	100 g	<i>Gluten</i>

Środa 28.05.2025

Zupa kalafiorowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Pierogi z mięsem i cebulą wg składu na opakowaniu: mąka pszenna, mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, woda, proszek jajeczny, bułka pszenna, tarta, pieprz naturalny, sól	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	

Czwartek 29 05. 2025

Zupa ryżowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Ziemniaki	195 g	
Ryba miruna panierowana	100 g	<i>Gluten, ryba, jajko</i>
Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i olejem	100 g	
Kompot wiśniowy	200 ml	

Piątek 30. 05.2025

Zupa kapuśniak z młodej kapusty na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Makaron z serem białym	295 g	<i>Gluten, jajko, nabiał, masło</i>
Kompot jabłkowy	200 ml	
Owoc - kiwi	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.

