



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

Poniedziałek 29.09.2025

Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Gulasz wieprzowy	100 g	<i>Gluten</i>
Kasza jęczmienna	195 g	
Surówka ogórek konserwowy		
Kompot truskawkowy	200 ml	

Wtorek 30.09.2025

Zupa pomidorowa z ryżem ze śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Kotlet schabowy panierowany	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka buraki z cebulą i olejem	100 g	
Woda	500 ml	

Środa 01.10.2025

Zupa koperkowa z makaronem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, jajko, gluten, śmietana</i>
Ryba po grecku z warzywami	100 g	<i>Seler, gluten, ryba, jajko</i>
Ziemniaki	195 g	
Kompot malinowy	200 ml	

Czwartek 02.10.2025

Zupa grochowa z kielbasą i ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Makaron ze szpinakiem i kurczakiem	295 g	<i>Jajko, gluten,</i>
Kompot porzeczkowy	200 ml	

Piątek 03.10.2025

Zupa szczawiowa z jajkiem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana, jajko</i>
Naleśniki z serem białym wg składu na opakowaniu: mąka pszenna, ser twarogowy, mleko, cukier, olej rzepakowy, proszek jajeczny, aromat do ciast	295 g	<i>Gluten, mleko, nabiał, jajko</i>
Kompot jabłkowy	200 ml	
Owoc – banan		

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.

