



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

Poniedziałek 06.10.2025

Zupa jarzynowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Spaghetti z mięsem i warzywami	295 g	<i>Seler, gluten, jajko</i>
Kompot malinowy	200 ml	
Owoc - jabłko	1 szt.	

Wtorek 07.10.2025

Zupa ryżowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Roladka mielona wieprzowa	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka mizeria z śmietaną	100 g	<i>Śmietana</i>
Woda	500 ml	

Środa 08.10.2025

Zupa barszcz czerwony z ziemniakami i śmietaną na wędzonce	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Bigos z kapusty mieszanej z mięsem	295 g	<i>Gluten</i>
Bułka	195 g	
Kompot truskawkowy	200 ml	

Czwartek 09.10.2025

Zupa krupnik z kaszą i ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Ryba miruna panierowana	100 g	<i>Ryba, gluten, jajko</i>

w sezamie		sezam
Ziemniaki	195g	
Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i olejem	100 g	
Kompot wieloowocowy	200 ml	

Piątek 10.10.2025

Zupa ogórkowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Pierogi tradycyjne z cebulą wg składu na opakowaniu : mąka pszenna, ziemniaki, ser twarogowy, cebula, olej rzepakowy, woda, proszek jajeczny, sól, pieprz naturalny	295 g	<i>Gluten, jajko, nabiał</i>
Kompot porzeczkowy	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.

