



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

Poniedziałek 28.04.2025

Zupa kalafiorowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Makaron z kurczakiem i szpinakiem	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	
Owoc - jabłko	1 szt.	

Wtorek 29.04.2025

Zupa koperkowa z makaronem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana, jajko, gluten</i>
Udko z kurczaka	100g	
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka marchewka z groszkiem na ciepło	100 g	<i>Gluten</i>
Woda	500 ml	

Środa 30.04.2025

Zupa krupnik z ziemniakami i kaszą na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Ryba miruna panierowana	100 g	<i>Ryba, gluten, jajko</i>
Ziemniaki	195 g	
Surówka kapusta biała z cebulą i olejem	100 g	
Kompot jeżynowy	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.