



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

Poniedziałek 02.12.2024

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

Wtorek 03.12.2024

Zupa ryżowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Palka z kurczaka	100 g	
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka marchewka z groszkiem zasmażana	100 g	<i>Gluten</i>
Kompot z jeżyn	200 ml	

Środa 04.12.2024

Zupa grochowa z ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Gluten</i>
Schab w sosie własnym	100 g	<i>Gluten</i>
Ziemniaki	195 g	
Surówka buraki z cebula i olejem	100 g	
Woda	500 ml	

Czwartek 05.12.2024

Zupa pomidorowa z makaronem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Jajko, gluten, śmietana seler</i>
Ryba z miruna panierowana	100 g	<i>Jajko, gluten, ryba</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka kapusta kiszona z cebulą i olejem	100 g	
Kompot malinowy	200 ml	

Piątek 06.12.2024

Zupa szczawiowa z jajkiem i śmietaną	400 ml	<i>Jajko, seler, śmietana</i>
Ryż z polewa truskawkową	295 g	<i>Mleko, śmietana</i>
Kompot jabłkowy	200 ml	
Owoc - pomarańcza	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.

