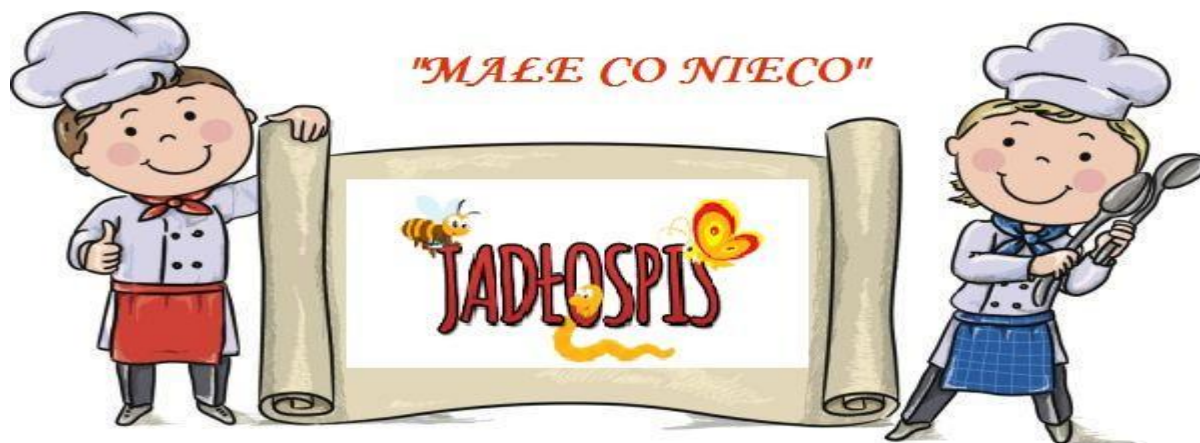




DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Poniedziałek 03.11.2025

Zupa żurek z ziemniakami i jajkiem na mięsie	400 ml	<i>Seler, jajko, śmietana</i>
Makaron ze szpinakiem i kurczakiem	295 g	<i>Gluten, jajko, seler</i>
Kompot wiśniowy	200 ml	

Wtorek 04.11.2025

Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Schab panierowany	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Ziemniaki	195 g	
Surówka buraczki z cebulą i olejem	100 g	
Woda	500 ml	

Środa 05.11.2025

Rosół z makaronem	400 ml	<i>Seler, gluten, jajko</i>
Pulpet pieczony	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Ziemniaki	195 g	
Surówka fasolka szparagowa z masłem i bułką	100 g	<i>Gluten, masło</i>
Kompot porzeczkowo-truskawkowy	200 ml	

Czwartek 06.11.2025

Zupa kalafiorowa z ziemniakami na mięsie i śmietanie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Ryba miruna panierowana z pieca	100 g	<i>Jajko, gluten, ryba</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka z kapusty białej z marchewką i olejem	100 g	
Kompot wieloowocowy	200 ml	

Piątek 07.11.2025

Zupa fasolowa z ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Kluski śląskie z sosem pieczarkowym	295 g	<i>Gluten, jajko</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.

