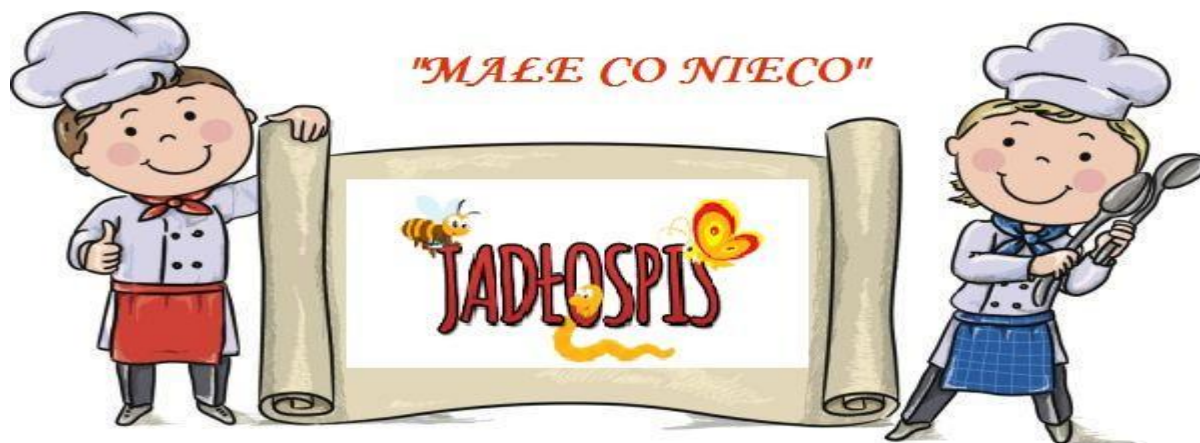




DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Poniedziałek 20.10.2025

Zupa ziemniaczana na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Łazanki z mięsem i kapustą	295 g	<i>Gluten, jajko, seler</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	

Wtorek 21.10.2025

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

Środa 22.10.2025

Zupa grysikowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Schab w sosie własnym	100 g	<i>Gluten</i>
Ziemniaki	195 g	
Surówka buraki z cebulą i olejem	100 g	
Kompot wielowocowy	200 ml	

Czwartek 23.10.2025

Zupa fasolowa z ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Ryba miruna panierowana	100 g	<i>Jajko, gluten, ryba</i>
Ziemniaki	195 g	
Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i majonezem	100 g	
Kompot porzeczkowy	200 ml	

Piątek 24.10.2025

Zupa szczawiowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Ryż z polewa truskawkową	295 g	<i>Mleko, śmietana</i>
Kompot malinowy	200 ml	
Owoc – banan	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.

