



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

Poniedziałek 24.11.2025

Zupa ziemniaczana na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Pierś z indyka duszona w sosie z groszkiem i marchewką	100 g	<i>Gluten</i>
Makaron kolorowy	195 g	<i>Gluten, jajko</i>
Kompot wiśniowy	200 ml	
Owoc - jabłko		

Wtorek 25.11.2025

Zupa grysikowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Kotlet mielony wieprzowy	100 g	<i>Jajko, gluten</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka buraki z cebulą i olejem	100 g	
Woda	500 ml	

Środa 26.11.2025

Zupa krupnik z ziemniakami I kaszą jęczmienną na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Ryba miruna w sosie greckim	100 g	<i>Gluten, seler</i>
Ziemniaki	195 g	
Kompot truskawkowy	200 ml	
Mus owocowy		

Czwartek 27.11.2025

Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Krokiety z mięsem wg składu na opakowaniu: mąka pszenna, mleko, bułka tarta, jajko, mięso wieprzowe, olej rzepakowy, cebula ,sól , pieprz naturalny	100 g	<i>Jajko, gluten, mleko</i>
Woda	500 ml	
Owoc - banan		

Piątek 28.11.2025

Zupa ogórkowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Ryż z polewa truskawkową	295 g	<i>Mleko, śmietana</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.

