



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

Wtorek 12.11.2024

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

Środa 13.11.2024

Zupa grysikowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Schab panierowany z pieca	195 g	<i>Gluten jajko</i>
Ziemniaki	195 g	
Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą	100 g	<i>Gluten</i>
Woda	500 ml	

Czwartek 14.11.2024

Zupa pomidorowa z makaronem (na mięsie)	400 ml	<i>Seler</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>masło,</i>
Pulpet rybny panierowany	100 g	<i>gluten, ryba, jajko,</i>
Surówka kapusta czerwona parzona z cebulą i olejem	100 g	
Kompot truskawkowy	200 ml	

Piątek 15.11.2024

Zupa szczawiowa z ziemniakami i śmietaną (na mięsie)	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Naleśniki z serem i polewą jagodową Wg przepisu na opakowaniu: mąka pszenna, ser twarogowy, mleko, olej rzepakowy, proszek jajeczny, aromat do ciast	295 g	<i>Śmietana, mleko, gluten, nabiał</i>
Kompot wiśniowy	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.*

