



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

Poniedziałek 13.01.2025

Zupa ziemniaczana na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Łazanki z mięsem i kapustą	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
Kompot malinowy	200 ml	
Owoc - mandarynka	1 szt.	

Wtorek 14.01.2025

Zupa krupnik z kaszą i ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Rumsztyk wieprzowy z cebulą	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka buraczki z olejem i cebulką	100 g	
Woda	500 ml	

Środa 15.01.2025

Zupa ogórkowa z ziemniakami śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Gulasz wieprzowy	100 g	<i>Gluten</i>
Kluski śląskie wg przepisu na opakowaniu: ziemniaki, mąka ziemniaczana, proszek jajeczny, woda, sól	195 g	<i>Gluten</i>
Surówka kapusta czerwona gotowana z cebulą i olejem	100 g	
Kompot wiśniowy	200 ml	

Czwartek 16.01.2025

Zupa fasolowa z ziemniakami na wędzonce	400 ml	<i>Seler</i>
Rybka miruna z pieca panierowana	100 g	<i>Jajko, gluten, ryba</i>
Ziemniaki	195 g	
Surówka warzywa na parze z masłem	100 g	<i>Masło</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	

Piątek 17.01.2025

Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Ryż z polewą truskawkową	295 g	<i>Mleko, śmietana</i>
Kompot jabłkowy	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.

