



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

Poniedziałek 14.04.2025

Zupa jarzynowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Spaghetti z mięsem i warzywami	295 g	<i>Gluten, jajko, seler</i>
Woda	500 ml	
Owoc - kiwi	1 szt.	

Wtorek 15.04.2025

Zupa ryżowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Ryba miruna panierowana	100g	<i>Ryba, jajko, gluten</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka z kapusty białej z marchewką i olejem	100 g	
Kompot malinowy	200 ml	

Środa 16.04.2025

Zupa barszcz czerwony z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Naleśniki z serem wg składu na opakowaniu: Mąka pszenna, ser twarogowy, mleko, cukier, olej rzepakowy, proszek jajeczny, aromat do ciast	295 g	<i>Gluten, nabiał, jajko</i>
Kompot jeżynowy	200 ml	

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.