



Jadłospis

PICCOLIAGE

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

Poniedziałek 16.12.2024

Zupa ziemniaczana Na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Makaron z kurczakiem i szpinakiem	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
Kompot jeżynowo- malinowy	200 ml	
Owoc - jabłko	1 szt.	

Wtorek 17.12.2024

Zupa grysikowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Kotlet pożarski wieprzowy	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Surówka buraczki na ciepło	100 g	
Kompot truskawkowy	200 ml	

Środa 18.12.2024

Zupa ogórkowa z ryżem i śmietaną Na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Mięso w jarzynach	100 g	<i>Seler, gluten</i>
Ziemniaki	195 g	
Woda	500 ml	

Czwartek 19.12.2024

Zupa pomidorowa z makaronem i śmietaną Na mięsie	400 ml	<i>Seler, gluten, jajko, śmietana</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Ryba miruna pieczona	100 g	<i>Gluten, ryba, jajko</i>
Surówka z kapusty kiszonej z cebulą i olejem	100 g	
Kompot wiśniowy	200 ml	

Piątek 20.12.2024

Zupa szczawiowa z jajkiem , ziemniakami i śmietaną Na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana, jajko</i>
Makaron z serem białym	295 g	<i>Gluten, jajko ,nabiał, masło</i>
Kompot truskawkowy	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

