



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

Poniedziałek 17.06.2024

Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Spaghetti z mięsem i warzywami	295 g	<i>Gluten, seler, jajko</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	
Mus owocowy- kubaś	1 szt.	

Wtorek 18.06.2024

Rosół z makaronem	400 ml	<i>Seler, gluten, jajko</i>
Wołowina mielona	100g	
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>masło</i>
Surówka mizeria z śmietaną	100 g	<i>Śmietana</i>
Woda	500 ml	

Piątek 19.06.2024

Zupa barszcz czerwony z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Pierogi ruskie z cebulą Wg składu na opakowaniu : Mąka pszenna, ziemniaki, ser twarogowy, cebula, olej rzepakowy, woda, proszek jajeczny, sól, pieprz naturalny	295 g	<i>Gluten, jajko, nabiał</i>
Owoc- brzoskwinia	1 szt.	
Kompot malinowy	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