



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

**Poniedziałek 21.10.2024**

<b>Zupa kalafiorowa z ziemniakami i śmietaną (na mięsie)</b>	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
<b>Spaghetti z mięsem i warzywami</b>	295 g	<i>Gluten, seler</i>
<b>Kompot truskawkowy</b>	200 ml	
<b>Owoc- jabłko</b>	1 szt.	

**Wtorek 22.10.2024**

<b>Zupa krupnik z ziemniakami i kaszą jęczmienną (na mięsie)</b>	400 ml	<i>seler</i>
<b>Ziemniaki z masłem</b>	195 g	<i>masło</i>
<b>Klops wieprzowy pieczony</b>	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
<b>Surówka kapusta pekińska z marchewką, cebulą i olejem</b>	100 g	<i>śmietana</i>
<b>Woda</b>	500 ml	

**Środa 23.10.2024**

<b>Zupa rosółowa z zacierką</b>	400 ml	<i>Seler</i>
<b>Gołąbki z mięsem i sosem pomidorowym wg przepisu na opakowaniu: ryż, mięso wieprzowe, kapusta biała, cebula, olej rzepakowy, pieprz naturalny</b>	100 g	<i>śmietana</i>
<b>Ziemniaki</b>	195 g	
<b>Kompot wiśniowy</b>	200 ml	

### Czwartek 24.10.2024

<b>Zupa pomidorowa z ryżem niezabielana (na mięsie)</b>	400 ml	<i>Seler</i>
<b>Ziemniaki z masłem</b>	195 g	<i>masło,</i>
<b>Ryba miruna panierowana w sezamie</b>	100 g	<i>gluten, ryba, jajko,</i>
<b>Surówka z kapusty białej i czerwonej z majonezem i cebulą</b>	100 g	
<b>Kompot malinowy</b>	200 ml	

### Piątek 25.10.2024

<b>Zupa barszcz czerwony z ziemniakami i śmietaną (na mięsie)</b>	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
<b>Makaron z serem białym</b>	295 g	<i>Śmietana, masło, jajko, gluten</i>
<b>Kompot jabłkowy</b>	200 ml	
<b>Owoc - śliwka</b>	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.

