



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

Poniedziałek 24.03.2025

Zupa szczawiowa z ryżem, jajkiem, bez śmietany na mięsie	400 ml	<i>Seler, jajko</i>
Potrąwka drobiowa z warzywami	100 g	<i>Gluten, seler</i>
Ziemniaki	195 g	
Kompot malinowy	200 ml	

Wtorek 25.03.2025

Zupa krupnik z ziemniakami i kaszą na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Rolada mielona wieprzowa	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Surówka seler z jabłkiem i majonezem	100 g	
Woda	500 ml	

Środa 26.03.2025

Zupa fasolowa z ziemniakami na wędzone	400 ml	<i>Seler</i>
Łazanki z mięsem i kapustą	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	

Czwartek 27.03.2025

Zupa pomidorowa z ryżem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Ryba miruna panierowana	100 g	<i>Gluten, ryba, jajko,</i>
Surówka kapusta kiszona z marchewką i olejem	100 g	
Kompot wiśniowy	200 ml	

Piątek 28.03.2025

Zupa kapuśniak z ziemniakami na wędzonce	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>
Kompot jabłkowy	200 ml	
Owoc - jabłko	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 nie zależnych.

