



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

Poniedziałek 28.10.2024

Zupa żurek z ziemniakami, jajkiem i śmietaną (na mięsie)	400 ml	<i>Seler, jajko, śmietana</i>
Gulasz wieprzowy	100 g	<i>gluten</i>
Kasza jęczmienna	195 g	
Ogórek konserwowy	1 szt.	
Kompot wiśniowy	200 ml	

Wtorek 29.10.2024

Zupa pomidorowa z makaronem i śmietaną (na mięsie)	400 ml	<i>Śmietana, gluten, jajko, seler</i>
Kotlet mielony wieprzowy	100 g	<i>Jajko, gluten</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>masło</i>
Surówka kapusta kiszona zasmażana	100 g	<i>seler</i>
Kompot malinowy	200 ml	

Środa 30.10.2024

Zupa fasolowa na wędzonce z makaronem	400 ml	<i>Jajko, gluten, seler</i>
Udko pieczone	100 g	
Ziemniaki	195 g	
Surówka marchewka z cebulą i olejem	100 g	
Woda	500 ml	

Czwartek 31.10.2024

Zupa kapuśniak z kapusty białej z ziemniakami (na mięsie)	400 ml	<i>seler</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, nabiał, jajko</i>
Kompot truskawkowy	200 ml	
Owoc- gruszka	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*

