



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

### Czwartek 2.01.2025

|                                                               |        |                               |
|---------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|
| <b>Zupa żurek z ziemniakami, jajkiem i śmietaną na mięsie</b> | 400 ml | <i>Seler, jajko, śmietana</i> |
| <b>Gulasz wieprzowy</b>                                       | 100 g  | <i>Gluten</i>                 |
| <b>Kasza jęczmienna</b>                                       | 195 g  |                               |
| <b>Surówka ogórek konserwowy</b>                              | 1 szt. |                               |
| <b>Kompot wiśniowy</b>                                        | 200 ml |                               |

### Piątek 3.01.2025

|                                                                    |        |                      |
|--------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|
| <b>Zupa kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami na wędzonce</b> | 400 ml | <i>Seler, gluten</i> |
| <b>Ryż z jabłkiem i cynamonem</b>                                  | 295 g  | <i>Mleko</i>         |
| <b>Kompot truskawkowy</b>                                          | 200 ml |                      |
| <b>Owoc - mandarynka</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

