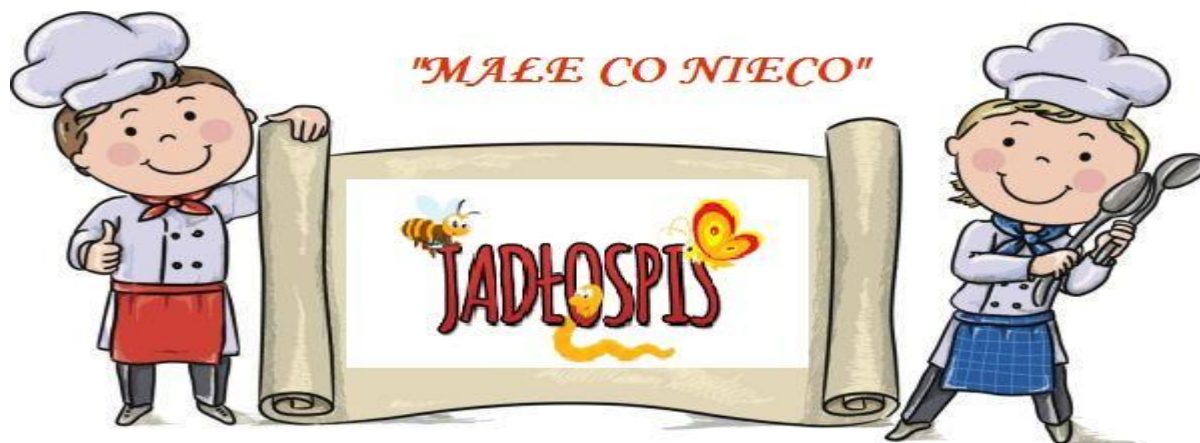




DANIE	ILOŚĆ	ALERGENY
-------	-------	----------

Poniedziałek 31.03.2025

Zupa kalafiorowa z ziemniakami i śmietana na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Makaron z kurczakiem i szpinakiem	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
Kompot wiśniowy	200 ml	

Wtorek 01.04.2025

Zupa meksykańska ziemniakami na mięsie	400 ml	<i>Seler</i>
Schab panierowany z pieca	100 g	<i>Gluten, jajko</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka buraki z olejem i cebulą	100 g	
Kompot malinowy	200 ml	

Środa 02.04.2025

Zupa grysikowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Udko z kurczaka z pieca	100 g	
Ziemniaki	195 g	
Surówka marchewka z groszkiem zasmażana	100 g	<i>Gluten</i>
Woda	500 ml	

Czwartek 03.04.2025

Zupa koperkowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Rybka miruna z pieca	100 g	<i>Jajko, gluten, ryba</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka kapusta pekińska z marchewką i olejem	100 g	
Kompot truskawkowy	200 ml	

Piątek 04.04.2025

Zupa barszcz czerwony z ziemniakami i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Ryż z polewą truskawkową	295 g	<i>Mleko, śmietana</i>
Kompot jabłkowy	200 ml	
Owoc - banan	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.

