



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

### Poniedziałek 03.03.2025

Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami na wędzonce	400 ml	<i>Seler</i>
Makaron z kurczakiem i szpinakiem	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
Kompot malinowy	200 ml	
Owoc - jabłko	1 szt.	

### Wtorek 04.03.2025

Zupa szczawiowa z ryżem i śmietaną na mięsie	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
Pulpet wieprzowy pieczony	100 g	<i>Jajko, gluten</i>
Ziemniaki	195 g	<i>Masło</i>
Surówka fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem	100 g	<i>Gluten, masło</i>
Kompot wiśniowy	200 ml	

### Środa 05.03.2025

Zupa grysikowa na rosole	400 ml	<i>Seler</i>
Ryba miruna z pieca	100 g	<i>Gluten, jajko, ryba</i>
Ziemniaki z masłem	195 g	<i>Masło</i>
Surówka kapusta kiszona z marchewką i olejem	100 g	
Woda	500 ml	

### Czwartek 06.03.2025

<b>Zupa kalafiorowa z ziemniakami i śmietaną na mięsie</b>	400 ml	<i>Seler, śmietana</i>
<b>Pierogi z mięsem wg składu na opakowaniu: Mąka pszenna, mięso wieprzowe, cebula, olej rzepakowy, woda, proszek jajeczny, bułka pszenna, tarta, sól, pieprz naturalny</b>	295 g	<i>Gluten, jajko</i>
<b>Kompot truskawkowy</b>	200 ml	<i>Masło</i>

### Piątek 07.03.2025

<b>Zupa fasolowa z ziemniakami na wędzonce</b>	400 ml	<i>Seler</i>
<b>Ryż z polewą truskawkową</b>	295 g	<i>Mleko, śmietana</i>
<b>Kompot jabłkowy</b>	200 ml	
<b>Owoc - kiwi</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.

