

PONIEDZIAŁEK 22/04/2024	ZUPA	POSIŁKI: BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM KIEŁBASY ZABIELANY ŚMIETANĄ (7,9)
	II DANIE	MAKARON Z SEREM BIAŁYM I OKRASĄ (1,3,7)
		-
		-
		KOMPOT
WTOREK 23/04/2024	ZUPA	ZIEMNIACZANA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM CEBULI ZASMAŻANEJ (9)
	II DANIE	KARCZEK PIECZONY W SOSIE WŁASNYM (1,7,9)
		KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK (1)
		SURÓWKA Z KAPUSTY CZERWONEJ , JABŁKA I CEBULI Z MAJONEZEM (3,10)
		KOMPOT
ŚRODA 24/04/2024	ZUPA	POROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM
	II DANIE	KOPYTKA Z OKRASĄ (1,3,7)
		-
		SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY , MARCHWI I OLEJU
		KOMPOT
CZWARTEK 25/04/2024	ZUPA	KRUPNIK NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM RYŻEM (9)
	II DANIE	PIERŚ Z KURCZAKA W SEZAMIE (1,3,7,11)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, OGÓRKA ŚWIEŻEGO, KOPERKU I OLEJU
		KOMPOT
PIĄTEK 26/04/2024	ZUPA	CHŁOPSKA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z DODATKIEM MAKARONY ŁAZANKI I GROSZKU (1,3,7,9)=
	II DANIE	RYBA Z PIECA (1,3,4,7)
		ZIEMNIAKI
		SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO Z MARCHWIĄ, OLEJEM I MUSZTARDĄ (9)
		KOMPOT

**JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE * Produkt zawierający alergeny
(SĄ ZAZNACZONE POGRUBIONĄ CZCIONKĄ)**

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).
 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
 12. Dwutlenek siarki.
 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).
2. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:
pieprz, ziele angielskie, lubczyk, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.
Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.