

14. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE.



Alergeny:

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN (TJ.PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEN,OWIES, PSZENICA, ORKISZ, KAMUT LUB ICH ODMIANY HYBRYDOWE)ORAZ PRODUKTY POCHODNE
2. SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE.
3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE.
4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE.
5. ORZESZKI ZIEMNE (ORZESZKI ARACHIDOWE) I PRODUKTY POCHODNE.
6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE.
7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE(ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ.)
8. ORZECHY, TJ. MIGDAŁY, ORZECHY LASKOWE, ORZECHY WŁOSKIE,ORZECHY NERKOWCA, ORZECHY PEKAN, ORZECHY BRAZYLIJSKIE,PISTACJE/ORZECHY PISTACJOWE ORZECHY MAKADAMIA LUB ORZECHY QUEENSLAND I PRODUKTY POCHODNE
9. SELER I PRODUKTY POCHODNE.
10. GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE.
11. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE.
12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY W STĘŻENIACH POWYŻEJ 10MG/KG LUB 10 MG/L W PRZELICZENIU NA SO2.
13. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE.

MENU:

14.10 2019-18.10.2019

Poniedziałek:

Zupa: Pomidorowa z ryżem 300ml(1.7,9)

II danie: Kasza pęczak 150 g(1)gulasz z szynki wieprzowej 80/50(1.9) g ;surówka z buraczką 80g;kompot owocowy 180 ml vege warzywa duszone

Wtorek:

zupa: Szczawiowa z jajkiem 300ml(1.3.7.9)

II danie: Sznycel z piersi indyka 80/100(1.3.9);ziemniak 150 g;marchewka gotowana 80g(1);kompot z owoców 180ml vege;kotlet sojowy panierowany

Środa:

Zupa: Czerwony barszczyk 300ml(1.7.9)

II danie: Kopytka 150g;sos pieczarkowo-śmietanowy 80/50(1.7.9.);surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem 80g; kompot z owoców

Czwartek:

Zupa: Krupnik zabieleny 300 ml (1.7.9.)

II danie: Udziec trybowany z warzywami 80/100 /50 (1.9) ryż curry 150g kompot z owoców 180ml

Piątek:

Zupa: Ogórkowa z warzywami 300ml(1.7.9)

II danie: Racuchy z jabłkami 4 szt(1.7);polewa czekoladowa ;kompot z owoców 180ml