



Alergeny:

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN (TJ.PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIEŃ,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.
14. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE.

MENU:

30.09.2019-04.10.2019

Poniedziałek:

Zupa: Pomidorowa z ryżem 300 ml (1, 7, 9)

II danie: Kasza pęczak, gulasz wieprzowy 80/50 g (1, 9); buraczki 80 g; kompot z owoców 180 ml; wege: warzywa duszone

Wtorek:

Zupa: Jarzynowa 300 ml (1, 7, 9)

II danie: Makaron świderki na słodko z białym serem 230 g (1, 7); sos jogurtowy z brzoskwiniami 50 ml (7); kompot z owoców 180 ml

Środa:

Zupa: Biały barszcz (1, 7, 9)

II danie: Kotlet mielony z pieca 80-100g (1, 3); ziemniaki 150 g; surówka z buraczków 80 g; kompot z owoców 180 ml; wege: papryka faszerowana;

Czwartek:

Zupa: Krupnik z kaszy pęczak 300 ml (1, 9)

II danie: Pierogi ruskie z cebulką 5 sztuk (1, 3); jogurt naturalny 50 ml (7); kompot z owoców 180 ml

Piątek:

Zupa: Ogórkowa 300 ml (1, 7, 9)

II danie: Kotlet rybny 80 g (1, 3, 4); ziemniaki 150 g; surówka z kiszanej kapusty 80 g; kompot z owoców 180 ml