

14. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE.



Alergeny:

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN (TJ.PSZENICA, ŻYTO, JĘCZMIENŃ,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:

07.10.2019-11.10.2019

Poniedziałek:

Zupa: Zupa ryżowa z warzywami 300 ml (1, 9)

II danie: Pulpety w sosie pieczeniowym 80/50 (1, 3, 9); kasza gryczana 150 g; buraki gotowane 80 g; kompot z owoców 180 ml.

wege: warzywa duszone

Wtorek:

Zupa: Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9)

II danie: Kotlet schabowy panierowany 80-100 g (1, 3); ziemniaki 150 g; surówka z marchewki, jabłka i kapusty 80 g; kompot z owoców mieszanych 180 ml. wege: kotlet sojowy.

Środa:

Zupa: Kartoflanka z kluskami 300 ml (1, 3, 9)

II danie: Potrawka z kurczaka z warzywami 80/50 g (1, 9); ryż brązowy 150 g; kompot z owoców mieszanych 180 ml. wege: cukinia faszerowana

Czwartek:

Zupa: Kapuśniak z kiszonej kapusty z warzywami 300 ml (1, 9)

II danie: Pierogi mięsne z cebulką 5 sztuk (1, 3); kapusta na ciepło 80 g; kompot z owoców mieszanych 180 ml. wege: pierogi ruskie

Piątek:

Zupa: Zupa jarzynowa (1, 7, 9)

II danie: Kotlet rybny 80-100 g (1, 3, 4); ziemniaki 150 g; surówka z kiszonej kapusty

z marchewką; kompot z owoców mieszanych
180 ml. **wege:** jak wyżej