

## Jadłospis obiadowy od 01 października 2024r

01.10.2024r wtorek	Zupa kalafiorowa zabieleną z ziemniakami 300ml,(1,3,9)* Bitki schabowe w sosie własnym 130g, ziemniaki 180g, mizeria 90g(1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
02.10.2024r środa	Rosół z makaronem 300ml,(1,3,9)* Potrawka z drobiu, ryż, sałatka z ogórków konserwowych 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
03.10.2024r czwartek	Żurek z ziemniakami i kiełbasą 300ml (7)* Gulasz wieprzowo-jarzynowy 110g, kasza jęczmienna 130g, surówka z kapusty pekińskiej,pora i jabłka 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
04.10.2024r piątek	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (1,3,7,9)* Filet z miruny panierowany 80g, ziemniaki 180g ; surówka z kiszonej kapusty 90g (1,3,4)* Kompot wieloowocowy 250ml

### \*Alergeny :

- 1.Zboża zawierające gluten.
  - 2.Skorupiaki i produkty pochodne
  - 3.Jaja i produkty pochodne
  - 4.Ryby i produkty pochodne
  - 5.Orzeszki ziemne i produkty pochodne
  - 6.Soja i produkty pochodne
  - 7.Mleko i produkty pochodne
  - 8.Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia)
  - 9.Seler i produkty pochodne
  - 10.Gorzycza i produkty pochodne
  - 11.Sezam i produkty pochodne
  - 12.Dwutlenek siarki
  - 13.Łubin
  - 14.Mięczaki
- Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy : pieprz czarny, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, pieprz cytrynowy, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek mielony, sól o obniżonej zawartości sodu. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy