

Jadłospis obiadowy od 18 maja 2026r

18.05.2026r poniedziałek	Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami 300ml, (9)* Makaron z twarogiem i sosem jogurtowo-truskawkowym 240g (1,3,7)* Kompot wieloowocowy 250ml
19.05.2026r wtorek	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300ml,(1,3,9)* Kotlet z kurczaka w płatkach kukurydzianych 75g, ziemniaki 180g, sałatka z pomidorów 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
20.05.2026r środa	Zupa ziemniaczana 300ml, (7,9)* Spaghetti 240g, (1,3)* Kompot wieloowocowy 250ml
21.05.2026r czwartek	Barszcz ukraiński z ziemniakami 300ml,(1,3,9)* Pieczone pałki z kurczaka 1szt, ziemniaki 180g, fasolka szparagowa 90g (1,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
22.05.2026r piątek	Zupa pomidorowa z makaronem 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.Gorczyca 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