Jadlospis obiadowy od 23 listopada 2026r

23.11.2026r poniedziałek	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (1,3,7,9)* Jajko gotowane 1 szt, sos koperkowy75ml, ziemniaki 180g (1,3,7)* Kompot wieloowocowy 250ml,
24.11.2026r wtorek	Zupa szpinakowa z ryżem na wywarze warzywnym 300ml (1,3,7,9)* Kotlet mielony 85g, ziemniaki180g, buraczki z jabłkiem 90g, (1,3,5)* Kompot wieloowocowy 250ml
25.11.2026r środa	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml, (7,9)* Leczo z białej fasoli, cukinii i papryki 240g, ryż 150g, (1,3,4)* Kompot wieloowocowy 250ml
26.11.2026r czwartek	Zupa ziemniaczana 300ml, (7,9)* Spaghetti 240g, (1,3)* Kompot wieloowocowy 250ml
27.11.2026r piątek	Zupa-krem z dyni z pestkami słonecznika na wywarze warzywnym 300ml(1,3,7,9)* Filet z miruny panierowany 80g, ziemniaki 180g , surówka z kiszonej kapusty 90g (1,3,4)* Kompot wieloowocowy 250ml
30.11.2026r poniedziałek	Żurek z ziemniakami i kiełbasą 300ml (7)* Spaghetti z czerwoną soczewicą a'la bolognese 170g, makaron pełnoziarnisty 150g (1,9)* 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 gorczycy