Jadłospis obiadowy od 16 listopada 2026r

16.11.2026r czwartek	Zupa-krem z jarzyn z zieloną pietruszką 300ml(1,3,7,9)* Gulasz z ciecierzycy i cukinii 240g, kasza bulgur130g, sałatka z kiszonych ogórków (1,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
17.11.2026r wtorek	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze warzywnym 300ml (1,3,7,9)* Bitki schabowe w sosie własnym 130g, ziemniaki 180g, mizeria 90g(1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
18.11.2026r środa	Barszcz ukraiński z ziemniakami 300ml (1,3,7,9)* Naleśniki z serem 2 szt, sos truskawkowy (1,3,7)* Kompot wieloowocowy 250ml
19.11.2026r czwartek	Zupa pieczarkowa z ziemniakami na wywarze warzywnym 300ml,(1,3,9)* Indyk w sosie z warzywami orientalnymi 120g,makaron pełne ziarno140g, surówka z marchewki, pora i jabłka 90g (1,7,9)* Kompot wieloowocowy 250ml
20.11.2026r 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.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