

Data	I danie	alergeny	II danie	alergeny
Poniedziałek 28.09.2026	Zupa ziemniaczana z natką pietruszki na wywarze warzywnym	1,7,9	Kasza pęczak z warzywami i ciecierzycą (brokuły, marchew, ciecierzycza, fasolka szp.) Ogórek zielony	1,6,9,10,15
Wtorek 29.09.2026			Sos boloński Makaron spaghetti Gruszka	1,10,15 1,3
Środa 30.09.2026	Krupnik z natką pietruszki na wywarze warzywnym	1,9	Panierowany filet z mintaja Ziemniaki z koperkiem Surówka z białej kapusty z marchwią	1,3,4,10 3,10
Czwartek 01.10.2026			Udko z kurczaka pieczone Ziemniaki z koperkiem Surówka z marchwi z ananase	10
Piątek 02.10.2026	Zupa fasolowa	9	Kluski leniwe z masłem Jabłko	1,3,7
Poniedziałek 05.10.2026	Zupa jarzynowa z koperkiem na wywarze warzywnym	9	Gulasz wieprzowy Pyzy drożdżowe Buraczki	1,7,10 1,3 7
Wtorek 06.10.2026			Filet z indyka smażony Ziemniaki z koperkiem Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą Śliwka	1,7,10 1,7
Środa 07.10.2026	Zupa pomidorowa z kuleczką i natką pietruszki na wywarze warzywnym	1,3,7,9,15	Leczo warzywne z cieciorą (cukinia, pieczarki, papryka, cieciora) Ryż Mus owocowy	1,9,10,15
Czwartek 08.10.2026			Filet rybny w chrupiącej panierce Ziemniaki z koperkiem Surówka z modrej kapusty	1,3,4,10 3,10
Piątek 09.10.2026	Barszcz czerwony z makaronem	1,3,7,9	Panekjki z cukrem pudrem Banan	1,3

-
-
-
-
-

Z przyczyn niezależnych od kuchni jadłospis może ulec zmianie.

Alergeny występujące w posiłkach

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Zboża zawierające gluten | 6. Soja i prod. pochodne | 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne |
| 2. Skorupiaki i prod. Pochod | 7. Mleko i prod. pochodne | 12. Dwutlenek siarki |
| 3. Jaja i produkty pochodne | 8. Orzechy | 13. Łubin |
| 4. Ryby i produkty pochodne | 9. Seler i prod. pochodne | 14. Mięczki |
| 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) | 10. Gorczyca i prod. pochodne | 15. Inne potencjalne alergeny |

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: sól, pieprz mielony, kurkuma, curry, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, papryka słodka, papryka ostra, kwasek cytrynowy, czosnek świeży, czosnek granulowany, mieszanka warzywna (skład: marchew, cebula, pasternak, pietruszka, pietruszka nać), cukier wanilinowy.

