

JADŁOSPIS

Data	I danie	alergie ny	II danie	alergie ny
Poniedziałek 23.06.202 5	<i>Zupa jarzynowa z koperkiem</i>	9	<i>Sos boloński</i> <i>Makaron spaghetti</i> <i>Banan</i>	1,7,10 1,3
Wtorek 24.06.202 5	<i>Zupa pieczarkowa z kuleczką i natką pietruszki</i>	1,3,7,9	<i>Bigos z młodej białej kapusty</i> <i>Ziemniaki z koperkiem</i> <i>Jabłko</i>	1,7,10
Środa 25.06.202 5	<i>Krupnik z natką pietruszki</i>	1,9	<i>Kotlet mielony</i> <i>Ziemniaki z koperkiem</i> <i>Buraczki</i>	1,3,10 7
Czwartek 26.06.202 5			<i>Grochówka z kielbasą</i> <i>Bulka</i> <i>Truskawki</i>	9,10 1,7

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 | |

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, ziele angielskie, kurkuma, curry liść laurowy, majeranek, papryka słodka, papryka ostra, kwasek cytrynowy, czosnek świeży, czosnek granulowany, mieszanka warzywna (skład: marchew, cebula, pasternak, pietruszka, pietruszka nać), cukier wanilinowy.