

JADŁOSPIS

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	ALERGENY
Poniedziałek 24.11.2025	Kluski na parze z nadzieniem czekoladowym okraszone masłem (82%) i cynamonem, jogurt naturalny, mandarynki.	<i>II danie: pszenica mleko łubin</i>
Wtorek 25.11.2025	Bitki wołowe (udziec wołowy) w sosie cebulowym (włoszczyzna cebula masło śmietana 18% mąka pszenna), kasza jęczmienna, sałatka z ogórka konserwowego (ogórek konserwowy cebula czerwona marchew).	<i>II danie: pszenica mleko seler gluten żyto jaja mleko soja gorczyca orzeszki ziemne</i>
środa 26.11.2025	Puree ziemniaczane, kotlet mielony (łopatka wieprzowa), buraczki, jogurt z granolą (truskawkowy z płatkami owsianymi i otrębami), herbata z cytryną.	<i>II danie: mleko jaja pszenica</i>
Czwartek 27.11.2025	Ryż biały, filet z kurczaka paski, sos paprykowy (masło włoszczyzna papryka cebula śmietana 18% mąka pszenna), surówka z kapusty pekińskiej (pekińska kukurydza papryka rzodkiewka ogórek zielony majonez), pomarańcza, herbata z miętą.	<i>II danie : mleko pszenica jaja gorczyca</i>
Piątek 28.11.2025	Ziemniaki, paluszki rybne, marchew oprószana z groszkiem (marchew groszek zielony masło mąka pszenna), suszone jabłka.	<i>II danie: gluten ryba mleko skorupiaki pszenica żyto jaja soja gorczyca orzeszki ziemne</i>

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od personelu. Przyprawy używane do sporządzania posiłków mogą zawierać śladowe ilości zbóż glutenowych, jaja, mleko (łącznie z laktozą) soję gorczycę, seler, orzeszki ziemne i sezam.

Szczegółowe informacje na temat surowców użytych do produkcji potraw są u intendenta.



Rozwiązania dla gastronomii