

JADŁOSPIS

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	ALERGENY
Poniedziałek 26.01.2026	Makaron z serem (twaróg półtłusty) i sosem waniliowym (cukier waniliowy masło 82% śmietana 30%), sok pomidorowy 100%.	<i>II danie: soja gorczyca mleko</i>
Wtorek 27.01.2026	Potrawka z indyka (filet i udziec z indyka), ryż paraboliczny, kapusta czerwona, kompot owocowy (truskawka wiśnia śliwka).	<i>II danie: seler zboża gluten pszenica żyto jaja mleko z laktozą soja gorczyca orzeszki ziemne</i>
Środa 28.01.2026	Fasolka po bretońsku (fasola kiełbasa boczek wędzony karczek koncentrat pomidorowy) z kajzerką (pieczywo pszenne), wafel zbożowy.	<i>II danie: seler gluten pszenica żyto jaja mleko z laktozą orzechy ziemne</i>
Czwartek 29.01.2026	Puree ziemniaczane, kotlet schabowy (schab b/k), kapusta zasmażana (kapusta kiszona marchew jabłko cebula), sok tłoczony (100% jabłko).	<i>II danie: mleko jaja pszenica</i>
Piątek 30.01.2026	Ziemniaki, paluszki rybne (filet z ryb białych), sałata zielona ze śmietaną (18%), herbata owocowa.	<i>II danie: mleko ryba pszenica</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