

Jadłospis

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	ALERGENY
Poniedziałek 09.03.2026	Puree ziemniaczane (masło 82%) z koperkiem , paluszki rybne , fasolka szparagowa , sok tłoczony kubek (jabłko gruszka 100%).	<i>II danie: mleko ryba pszenica</i>
Wtorek 10.03.2026	Ryż biały paraboliczny , klopsiki (mięso mielone drobiowo-wieprzowe) w sosie pomidorowym (pomidory przecierane cebula włoszczyzna masło śmietana 18%), ogórek konserwowy słupki , herbata z cytryną .	<i>II danie: seler gluten pszenica żyto jaja mleko laktoza Soja gorczyca orzeszki ziemne</i>
Środa 11.03.2026	Łazanki (kapusta kiszona kapusta biała makaron łopatka wieprzowa), soczek jabłkowy .	<i>II danie: pszenica soja gorczyca</i>
Czwartek 12.03.2026	Ziemniaki tłuczone , sznycel drobiowy (filet z kurczaka), sałata z czerwonej kapusty (kapusta cebula czerwona majonez), herbata owocowa .	<i>II danie : mleko jaja pszenica gorczyca soja seler sezam gluten orzechy ziemne soja</i>
Piątek 13.03.2026	Makaron z serem (twaróg półtłusty), mus owocowy 200g (banan jabłko) słupki papryki czerwonej do chrupania , herbata miętowa .	<i>II danie: pszenica soja gorczyca masło mleko</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.

