

# Jadłospis

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	ALERGENY
Poniedziałek 30.03.2026	<b>Kartacze</b> (ziemniaki gotowane mięso wieprzowo-wołowe) z <b>sosem pieczarkowym</b> (pieczarki włoszczyzna masło 82% śmietana 18% mąka pszenna), <b>ogórek kiszony, sok multiwitamina</b> (marchew banan), <b>wafel zbożowy</b> .	<i><b>II danie: mleko seler zboża gluten pszenica żyto jaja laktoza soja gorczyca orzeszki ziemne owies arachidy</b></i>
Wtorek 31.03.2026	<b>Puree ziemniaczane</b> (masło 82%), <b>kotlet mielony</b> (łopatka wieprzowa), <b>kapusta zasmażana</b> (kapusta kiszona boczek wędzony), <b>herbata z cytryną, suszone jabłka</b> .	<i><b>II danie: mleko jaja pszenica</b></i>
środa 01.04.2026	<b>Wielkanocny żurek</b> (zakwas żurku wędzonka włoszczyzna śmietana 18% mąka pszenna ) z <b>ziemniaczaną wyspą</b> (ziemniaki boczek wędzony) z <b>jajkiem i białą kiełbasą</b> (wieprzowa parzona), <b>kajzerka</b> (pieczywo pszenne), <b>herbata malinowa, mus owocowy</b> (banan-jabłko).	<i><b>II danie: pszenica gluten jaja</b></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.

