

Jadłospis

DZIEŃ TYGODNIA	OBIAD	ALERGENY
Poniedziałek 20.04.2026	Kartacze (ziemniaki mięso gotowane woł-wiepie) z sosem pomidorowym (włoszczyzna pulpa pomidorowa śmietana 18%), ogórek konserwowy , wafel zbożowy (płatki owsiane mąka kukurydziana żurawina), jabłko , herbata miętowa .	<i>II danie: seler gluten pszenica żyto mleko z laktozą soja gorczyca orzeszki ziemne owies orzeszki arachidowe</i>
Wtorek 21.04.2026	Potrawka z indyka (udziec z indyka) z ryżem (paraboliczny), sałata z białej kapusty , jogurt skyr , herbata owocowa .	<i>II danie: mleko seler gluten pszenica żyto jaja laktoza soja gorczyca orzeszki ziemne</i>
Środa 22.04.2026	Fasolka po bretońsku (fasola jaś karczek wieprzowy kiełbasa śląska boczek wędzony) z kajzerką , (pieczywo pszenne) banan , herbata z cytryną .	<i>II danie: pszenica gluten mleko jaja</i>
Czwartek 23.04.2026	Puree ziemniaczane (masło 82%) z koperkiem kotlet schabowy mizeria (ogórek zielony śmietana 18% jogurt naturalny pieprz sól), sok multiwitamina , gruszka (marchew banan jabłko).	<i>II danie: pszenica gluten mleko jaja</i>
Piątek 24.04.2026	Puree ziemniaczane (masło 82%), filet rybny (miruna), marchew oprószana (marchew masło mąka pszenna), soczek owocowy (jabłko).	<i>II danie: mleko pszenica jaja</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.

