

JADŁOSPIS 02.10. - 06.10.2023 Dla uczniów szkoły nr 1	
<i>DATA</i>	<i>OBIAD</i>
PONIEDZIAŁEK 02.10.2023	Krupnik 250ml Łazanki z kielbasą 400g Kompot wieloowocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
WTOREK 03.10.2023	Pieczarkowa z makaronem 250ml Schab duszony w sosie własnym 120g Sos 100g Ziemniaki 200g Kapusta pekińska 150g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
ŚRODA 04.10.2023	Koperkowa z zacierką 250ml Kotlet mielony 120g Ziemniaki 200g Surówka z buraczków 150g Kompot wieloowocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
CZWARTEK 05.10.2023	Jarzynowa 250ml Gołąbki w sosie 120g Sos pomidorowy 100g Ziemniaki 200g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
PIĄTEK 06.10.2023	Barszcz czerwony zabieleny 250ml Makaron z serem 400g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,4,7,9

Catering OSTOJA Pardałówka 29 34-500 Zakopane tel: 18 2015500

Numerы alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)