

JADŁOSPIS 16.10. - 20.10.2023 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 16.10.2023	Krupnik 250ml Polędwiczki drobiowe w sosie 120g Sos pieczarkowy 100g Ryż 200g Surówka z białej kapusty 150g Kompot wieloowocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 17.10.2023	Grochowa 250ml Pierogi ruskie 400g Kompot wieloowocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 18.10.2023	Rosół z makaronem 250ml Filet z indyka 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty pekińskiej 150g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 19.10.2023	Barszcz czerwony zabieleny 250ml Spaghetti Bolognese 400g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 20.10.2023	Jarzynowa 250ml Racuchy z jabłkami 400g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	1,3,4,7,9

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

Numery 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)