

JADŁOSPIS 23.10. -27.10.2023 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 23.10.2023	Ogórkowa 250ml Pulpety w sosie 120g Sos koperkowy 100g Kasza 170g Surówka z włoskiej kapusty 90g Kompot 200ml
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 24.10.2023	Barszcz biały 250ml Placki ziemniaczane ze śmietaną 400g Kompot wieloowocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 25.10.2023	Kalafiorowa 250ml Kotletiki drobiowe 120g Ziemniaki 170g Marchewka tarta z jabłkiem 90g Kompot 200ml
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 26.10.2023	Fasolowa 250ml Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym 400g Kompot 200ml
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 27.10.2023	Pomidorowa z makaronem 250ml Paluszki rybne 120 g Ziemniaki 170g Surówka z kapusty kiszzonej 90g Kompot 200ml
Alergeny	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)