

JADŁOSPIS 13.11. - 17.11.2023 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 13.11.2023	<i>Krupnik 250ml - 230 kcal Naleśniki z serem 400g - 700 kcal Kompot owocowy 200ml - 180 kcal</i>
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 14.11.2023	<i>Koperkowa z zacierką 250ml - 220 kcal Potrawka z kurczaka z ryżem 400g - 700 kcal Kompot owocowy 200ml - 180 kcal</i>
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 15.11.2023	<i>Rosół z makaronem 250ml - 220 kcal Kotlet schabowy 120g - 365 kcal Ziemniaki z masłem 170g - 225 kcal Kapusta zasmażana 150g - 153 kcal Kompot owocowy 200ml - 180 kcal</i>
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 16.11.2023	<i>Barszcz czerwony zabieleny 250ml - 80 kcal Spaghetti Bolognese 400g - 932 kcal Kompot owocowy 200ml - 180 kcal</i>
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 17.11.2023	<i>Grochowa 250m - 153 kcal Pierogi z truskawkami - 400g - 700 kcal Kompot owocowy 200ml - 180 kcal</i>
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)