

JADŁOSPIS 26.02. - 01.03..2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
<i>DATA</i>	<i>OBIAD</i>
PONIEDZIAŁEK 26.02.2024	Krupnik 250ml Łazanki z kielbasą 400g Kompot wieloowocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
WTOREK 27.02.2024	Jarzynowa z makaronem 250ml Schab duszony 120g Ziemniaki 200g Kapusta czerwona 150g Kompot wieloowocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
ŚRODA 28.02.2024	Rosół z makaronem 250ml Polędwiczki panierowane 120g Ziemniaki 200g Marchewka tarta z jabłkiem 150g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
CZWARTEK 29.02.2024	Ogórkowa z ryżem 250ml Pulpety w sosie 120g Sos pomidorowy 100g Kasza 200g Buraczki 150g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
PIĄTEK 01.03.2024	Ziemniaczanka 250m Makaron z truskawkami 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)