

JADŁOSPIS 04.03. -08.03.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
<i>DATA</i>	<i>OBIAD</i>
PONIEDZIAŁEK 04.03.2024	Kapuśniak 250ml Naleśniki z serem 400g Kompot 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
WTOREK 05.03.2024	Pomidorowa z ryżem 250ml Rumsztyk z mięsa mielonego 120g Ziemniaki 170g Marchewka z groszkiem 100g Kompot wieloowocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
ŚRODA 06.03.2024	Żurek 250ml Makaron z kurczakiem w sosie śmietanowym 400g Kompot 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
CZWARTEK 07.03.2024	Rosolnik 250ml Kotleciki drobiowe z warzywami 120g Ziemniaki 170g Surówka z kapusty pekińskiej 100g Kompot 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
PIĄTEK 08.03.2024	Brokułowa 250ml Kotleciki rybne 120 g Ziemniaki 170g Surówka z kapusty kiszzonej 100g Kompot 200ml
<i>Alergeny</i>	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)