

JADŁOSPIS 18.03. - 22.03.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 18.03.2024	<i>Barszcz biały 250ml Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym 400g Kompot 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 19.03.2024	<i>Kalafiorowa 250ml Bitka wieprzowa w sosie 120g Sos własny 100g Kasza 200g Buraczki 150g Kompot 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 20.03.2024	<i>Grochowa 250ml Racuchy z jabłkami 400g Kompot wieloowocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 21.03.2024	<i>Ogórkowa 250ml Filet z kurczaka panierowany 120g Ziemniaki 200g Surówka z białej kapusty 150g Kompot 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 22.03.2024	<i>Pomidorowa z makaronem 250ml Paluszki rybne 120 g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszzonej 150g Kompot 200ml</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)