

JADŁOSPIS 25.03. - 29.03.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 25.03.2024	<i>Krupnik 250ml Łazanki z kapustą i kielbasą 400g Kompot owocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 26.03.2024	<i>Barszcz ukraiński 250ml Pierogi z truskawkami 400g Kompot wieloowocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 27.03.2024	<i>Rosół z makaronem 250ml Filet z indyka 120g Ziemniaki 200g Marchewka tarta z jabłkiem 150g Kompot owocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 28.03.2024	<i>Pomidorowa z ryżem 250ml Pulpety w sosie 120g Sos 100g Ziemniaki 200g Ogórek 150g Kompot owocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 29.03.2024	<i>Jarzynowa 250m Makaron z serem 400g Kompot owocowy 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)