

JADŁOSPIS 03.04. - 05.04.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
<i>DATA</i>	<i>OBIAD</i>
PONIEDZIAŁEK 01.04.2024	
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
WTOREK 02.04.2024	
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
ŚRODA 03.04.2024	Krupnik 250ml Spaghetti bolognese 400g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
CZWARTEK 04.04.2024	Koperkowa z ryżem 250ml Pulpety w sosie 120g Sos pomidorowy 100g Ziemniaki 200g Buraczki 150g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
PIĄTEK 05.04.2024	Ziemniaczanka 250m Ryż zapiekany z jabłkami 400g Kompot owocowy 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)