

JADŁOSPIS 22.04. - 26.04.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 22.04.2024	Barszcz biały 250ml Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym 400g Kompot 200ml
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 23.04.2024	Kalafiorowa 250ml Schab duszony w sosie 120g Sos własny 100g Ziemniaki 200g Buraczki 150g Kompot 200ml
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 24.04.2024	Grochowa 250ml Makaron z truskawkami 400g Kompot wieloowocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 25.04.2024	Ogórkowa 250ml Filet z kurczaka panierowany 120g Ziemniaki 200g Surówka z białej kapusty 150g Kompot 200ml
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 26.04.2024	Pomidorowa z makaronem 250ml Paluszki rybne 120 g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszzonej 150g Kompot 200ml
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)