

JADŁOSPIS 11.09. - 15.09.2023 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 11.09.2023	<i>Kapuśniak 250ml Makaron z kurczakiem w sosie śmietanowym 400g Kompot 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 12.09.2023	<i>Pomidorowa z ryżem 250ml Rumsztyk 120g Ziemniaki 170g Marchewka z jabłkiem 90g Kompot wieloowocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 13.09.2023	<i>Barszcz ukraiński 250ml Naleśniki z serem 400g Kompot 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 14.09.2023	<i>Kalafiorowa 250ml Gulasz wieprzowy 120g Kasza 170g Kapusta czerwona parzona 90g Kompot 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 15.09.2023	<i>Rosolnik 250ml Tilapia panierowana 120 g Ziemniaki 170g Surówka z kapusty kiszzonej 90g 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)