

JADŁOSPIS 30.10. - 03.11.2023 Dla uczniów szkoły nr 1	
<i>DATA</i>	<i>OBIAD</i>
PONIEDZIAŁEK 30.10.2023	Krupnik 250ml Łazanki z kiełbasą 400g Kompot wieloowocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
WTOREK 31.10.2023	Koperkowa 250ml Schab duszony w sosie własnym 120g Sos 100g Ziemniaki 200g Buraczki 150g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
ŚRODA 01.11.2023	
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
CZWARTEK 02.11.2023	Jarzynowa 250ml Kotlecik siekany z cukinia 120g Surówka z białej kapusty 150g Ziemniaki 200g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,7,9
PIĄTEK 03.11.2023	Barszcz czerwony zabieleny 250ml Jajko w sosie 120g Sos koperkowy 100g Ziemniaki 200g Kompot owocowy 200ml
<i>Alergeny</i>	1,3,4,7,9

Catering OSTOJA Pardałówka 29 34-500 Zakopane tel: 18 2015500

Numerы 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)