

JADŁOSPIS 22.01. -26.01.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 22.01.2024	Jarzynowa 250ml Polędwiczki drobiowe w sosie 120g Sos pieczarkowy 100g Ryż 200g Surówka z czerwonej kapusty 150g Kompot wieloowocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 23.01.2024	Koperkowa 250ml Kotlet mielony 120g Ziemniaki 200g Marchewka tarta z jabłkiem 150g Kompot wieloowocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 24.01.2024	Kapuśniak 250ml Spaghetti bolognese 400g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 25.01.2024	Rosół z makaronem 250ml Kotlet schabowy 120g Ziemniaki 200g Kapusta zasmażana 150g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 26.01.2024	Krupnik 250m Pierogi ruskie 400g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	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)