

JADŁOSPIS 05.02. - 09.02.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 05.02.2024	Ziemniaczanka 250ml Spaghetti Bolognese 400g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 06.02.2024	Żurek 250ml Pierogi z mięsem 400g Kompot wieloowocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 07.02.2024	Rosół z makaronem 250ml Filet z indyka 120g Ziemniaki 200g Marchewka tarta z jabłkiem 150g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 08.02.2024	Pieczarkowa 250ml Gołąbek w sosie 120g Sos pomidorowy 100g Ziemniaki 200g Kompot owocowy 200ml
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 09.02.2024	Krupnik 250ml Makaron z serem 400g Kompot owocowy 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)