

JADŁOSPIS 11.03. - 15.03.2024 Dla uczniów szkoły nr 1	
DATA	OBIAD
PONIEDZIAŁEK 11.03.2024	<i>Barszcz czerwony zabieleny 250ml Spaghetti bolognese 400g Kompot owocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
WTOREK 12.03.2024	<i>Koperkowa 250ml Kotlet mielony 120g Ziemniaki 200g Marchewka tarta z jabłkiem 150g Kompot wieloowocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
ŚRODA 13.03.2024	<i>Jarzynowa 250ml Polędwiczki drobiowe w sosie 120g Sos pieczarkowy 100g Ryż 200g Surówka z czerwonej kapusty 150g Kompot wieloowocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
CZWARTEK 14.03.2024	<i>Rosół z makaronem 250ml Kotlet schabowy 120g Ziemniaki 200g Kapusta zasmażana 150g Kompot owocowy 200ml</i>
Alergeny	1,3,7,9
PIĄTEK 15.03.2024	<i>Krupnik 250m Pierogi ruskie 400g Kompot owocowy 200ml</i>
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)