

JADŁOSPIS WRZESIEŃ

			kcal	gramatura [g]	alergeny
<u>poniedziałek</u> 29.09.2025	I danie	bulion z kluseczkami (zacierka) Skład:cały kurczak, kości wołowe, marchew, seler, por, pietruszka korzeń, cebula podpalana, nać pietruszki, mąka pszenna, jajka	203	330	1,3,9
	II danie	strogonof z kluskami śląskimi i surówką z selera z rodzynkami Skład:połędwica wołowa, ligawa wołowa, ogórki kiszane, cebula, papryka czerwona, pieczarki, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, olej rzepakowy. Skład:ziemniaki, mąka ziemniaczana, jajka. Skład: seler korzeniowy, rodzynki suszone, sok z cytryny, majonez	476	350	1,3,9
	płatny	kompot wieloowocowy Skład: jabłko, gruszka, porzeczka, wiśnia, truskawka	68	220	
<u>wtorek</u> 30.09.2025	I danie	barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami Skład:zakwas barszczu czerwonego, buraki czerwone, majeranek, czosnek, marchew, seler, por, pietruszka korzeń, śmietana 18%, ziemniaki	207	330	7.9
	II danie	filet z kurczaka panierowany z ryżem jaśminowym + tarte buraczki z jabłkiem Skład:filet drobiowy, jajka, bułka tarta, mąka pszenna, olej rzepakowy. Skład:ryż jaśminowy. Skład: buraki czerwone, jabłko, sok z cytryny, cukier	458	350	1,3,7
	płatny	kompot wieloowocowy Skład: jabłko, gruszka, porzeczka, wiśnia, truskawka	68	220	

Lista alergenów

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
9. Seler i produkty pochodne

