

# JADŁOSPIS MAJ

			kcal	gramatura [g]	alergeny
<u>czwartek</u>  14.05.2026	I danie	<b>ogórkowa z makaronem</b> Skład:wywar mięsny, marchew, seler, por, pietruszka korzeń, ogórki kiszane, śmietana 18%, makaron pszenny	218	330	1,3,7,9
	II danie	<b>filet z kurczaka panierowany podany z ziemniakami + sałata z rzodkiewką i jogurtem naturalnym</b> Skład:filet drobiowy, jajka, bułka tarta, mąka pszenna, olej rzepakowy. Skład:ziemniaki. Skład: sałata masłowa, rzodkiewka, sok z cytryny, jogurt naturalny	462	350	1,3,7
	ptyny	<b>kompot wieloowocowy</b> Skład: jabłko, gruszka, porzeczka, wiśnia, truskawka	68	220	
<u>piątek</u>  15.05.2026	I danie	<b>kalafiorowa z ziemniakami</b> Skład:wywar mięsny, marchew, seler, por, pietruszka korzeń, kalafior, śmietana 18%, ziemniaki	223	330	7,9
	II danie	<b>makaron kokardki z łososiem w sosie śmietanowo-ziółowym + galaretka owocowa</b> Skład:makaron pszenny. Skład:filet z łososia bez skóry, śmietana 18%, olej rzepakowy, czosnek, sok z cytryny, gałka muszkatołowa, koperek świeży. Skład:owoce sezonowe, żelatyna, cukier	467	260	1,3,4,7
	ptyny	<b>kompot wieloowocowy</b> 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

