

JADŁOSPIS PAŹDZIERNIK

			kcal	gramatura [g]	alergeny
<u>czwartek</u>	I danie	jarzynowa z ziemniakami Skład:wywar warzywny, marchew, seler, por, pietruszka korzeń, brukselka, kalafior,fasolka szparagowa, brokuł, śmietana 18%, ziemniaki	244	350	7,9
1.10.2026	II danie	bitki drobiowe w sosie koperkowym z ryżem brązowym i sałata masłowa z rzodkiewką Skład:filet z indyka, marchew, wywar warzywny, mąka orkiszowa, olej rzepakowy, koperek. Skład:ryż brązowy. Skład:sałata masłowa, rzodkiewka, jogurt grecki, sok z cytryny	523	390	1,7,9
	ptyny	woda mineralna niskozmineralizowana			
<u>piątek</u>	I danie	ogórkowa z makaronem Skład:wywar mięsny, marchew, seler, por, pietruszka korzeń, ogórki kiszzone, śmietana 18%, makaron pszenny	251	350	1,3,7,9
2.10.2026	II danie	kopytka ziemniaczane z duszonymi warzywami oraz owoc Skład:ziemniaki, mąka pszenna, jajko. Skład: pomidory koktajlowe, bakłażan, cukinia, cebula, papryka zielona, fasolka szparagowa, olej rzepakowy	516	390	1,3
	ptyny	woda mineralna niskozmineralizowana			

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

