

# MENU 06-10.02.2023

## PONIEDZIAŁEK

Krupnik, Gulasz wieprzowy makaron surówka z ogórka kiszzonego z cebulką

Alergeny\*: 1, 3, 7, 9,10

## WTOREK

Kapuśniak z Białej Kapusty, Szynka w sosie własnym kasza bulgur sałatka z buraczka czerwonego z jabłkiem i cebulą

Alergeny\*: 1,7,9,10

## ŚRODA

Zupa Jarzynowa , Kotlet mielony drobiowo wieprzowy ziemniaki marchew z jabłkiem

Alergeny\*: 1,3,7,9,

## CZWARTEK

Rosół drobiowo wołowy z makaronem, Potrawka drobiowa ryż surówka z czerwonej kapusty

Alergeny\*:1,7,9,10

## PIĄTEK

Ryżanka z warzywami , Kotlet rybny ziemniaki surówka z kiszzonej kapusty (z marchewką, jabłkiem i zieleniną)

Alergeny\*:1,3,4,7,9

ALERGENY\*: W każdej zupie znajdują się seler, por, pietruszka, marchew; do potraw dodawane są jaja, sól sodowo-potasowa, mleko; przyprawy stosowane w kuchni mogą zawierać śladowe ilości mleka (łącznie z laktozą), jaj i glutenu. Stosujemy mąki: razową, graham, pszenną z grubego przemiału. Zastrzega się możliwość zmian w jadłospisie.

Substancje mogące powodować alergię lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz;
2. Skorupiaki
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne;
5. Orzeszki ziemne;
6. Ziarna sojowe;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
8. Orzechy z drzew orzechowych;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca;
11. Ziarna sezamowe;
12. Dwutlenek siarki;
13. Łubiny;
14. Mięczaki