

MENU DWUDANIOWE 13-17.04.26



Menu dostępne na stronie , profilu Facebook lub skanując kod QR:

<https://wilczyglod.eu/menu/menu-dla-szkol/>

PONIEDZIAŁEK

OBIAD Zupa pomidorowa zabelana z makaronem , pulpety w sosie koperkowym, ryż, buraczek na ciepło + kompot śliwkowy (*1,3,7,9)

WTOREK

OBIAD Zupa fasolowa z ziemniakami, pankejki z twarogiem, jogurtem naturalnym z musem jabłkowym + kompot porzeczkowy (*1,3,7,9)

ŚRODA

OBIAD Zupa krem z białych warzyw, pałka z kurczaka na parze ziemniaki marchew gotowana z groszkiem + kompot truskawkowy (*1,7,9)

CZWARTEK

OBIAD Zalewajka na maślanie z ziemniakami, potrawka z kurczaka i warzyw z makaronem + kompot wieloowocowy (*1,7,9)

PIĄTEK

OBIAD Krupnik tradycyjny z ziemniakami i kaszą jęczmienną , ziołowy filet z miruny na parze, ziemniaki tłuczone, surówka z kiszanej kapusty z jabłkiem marchewką, natką pietruszki + kompot malinowy (*1,4,7,9,12)

INFORMACJA O ALERGENACH I ZASADACH ICH OZNACZANIA

W jadłospisach stosowanych przez wykonawcę alergeny oznaczane są **numerycznie**, zgodnie z wykazem substancji mogących powodować alergię lub reakcje nietolerancji.

W procesie przygotowania posiłków wykorzystywane są surowce zawierające następujące alergeny: **zboża zawierające gluten, jaja, mleko (w tym laktoza) oraz seler.**

Stosowane przyprawy i półprodukty mogą zawierać **śladowe ilości glutenu, jaj, mleka oraz gorczycy.**

W produkcji potraw wykorzystywane są mąki: **razowa, graham oraz pszenna z grubego przemiału.**

Do przygotowania posiłków stosowana jest **sól sodowo-potasowa.**

Przy każdym posiłku w jadłospisie podawane są numery alergenów, które mogą występować w danej potrawie, zgodnie z obowiązującym wykazem, obejmującym:

1. Zboża zawierające gluten, **2.** Skorupiaki, **3.** Jaja, **4.** Ryby, **5.** Orzeszki ziemne, **6.** Soję, **7.** Mleko (łącznie z laktozą), **8.** Orzechy z drzew orzechowych, **9.** Seler, **10.** Gorczycę, **11.** Sezam, **12.** Dwutlenek siarki i siarczyny, **13.** Łubin oraz **14.** Mięczaki.

Każda zupa przygotowywana jest na bazie warzyw, w szczególności: **selera, pora, pietruszki oraz marchwi.**

Do obiadu podawany jest **kompot owocowy**, przygotowywany z owoców: **jabłek, śliwek, czarnej lub czerwonej porzeczki, wiśni, truskawek oraz owoców leśnych.**

Zastrzega się możliwość **zmian w jadłospisie**, wynikających z dostępności surowców lub przyczyn organizacyjnych.

Wilczy Głód sp. z o.o. non profit
Ul. Wilcza 6/68
Bar & Catering Wilczy Głód
Ul. Norberta Barlickiego 22
99-300 Kutno

NIP: 7752675336
KRS: 0001136968
Tel.: +48 516-517-454
wilczyglodOS@outlook.com
www.WilczyGlod.eu

