

JADŁOSPIS

Data	Menu Szkoły		Alergeny
Poniedziałek 28.11.2022r.	<i>Makaron spaghetti z sosem bolońskim(mięsno-warzywnym)i serem, kompot owocowy, banan</i>	250g 200ml 60g	1,3,6,9,10,11
Wtorek 29.11.2022r.	<i>Smażony kotlet mielony (drob-wiepr), ziemniaki, surówka z kapusty białej, marchwi i ogórka kwaszonego, kompot owocowy, mandarynka</i>	100g 100g 200ml 60g	1,3,6,7,9,10,11
Środa 30.11.2022r.	<i>Filet kurczaka w sosie beszamelowym z pieczarkami, makaron penne, Śliwka, kompot owocowy</i>	100g 100g 80g 200ml	1,3,6,7,9,10,11
Czwartek 01.12.2022r.	<i>Gulasz wieprzowy z papryką, kasza gryczana, surówka z sałaty lodowej, ogórka i papryki w sosie winegret, kompot owocowy</i>	100g 100g 80g 200ml	1,6,9,10,11
Piątek 02.12.2022r.	<i>Kluski leniwe z masłem i bułka tartą, soczek owocowy, kiwi</i>	160g 200ml 60g	1,3,6,7

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) (produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz

- produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.