



	ZUPA 1	ZUPA 2	DANIE MIESNE	DANIE WEGE	DESER	NAPÓJ
PN 16.05	Kalafiorowa 7,9	Cebulowa 1,9	Fasolka po bretoński bułka 1,3,7	Pierogi z białym serem i brzoskwiniami słodka śmietana 1,3,7	Budyń z sosem wiśniowym 7	Kompot
WT 17.05	Krem z dyni	Wiosenna 7,9	Roladki drobiowe nadziewane pieczarkami i serem ziemniaki z wody sałatka szwedzka 1,3,7	Ryż z owocami jogurt waniliowy 7	Szarlotka 1,3,7	Ice Tea
ŚR 18.05	Pomidorowa z ryżem 7	Grochowa 9	Spaghetti bolonese 1,3,7	Spaghetti z sosem szpinakowym 1,3,7	Wafle kokosowe 1,3,7	Kompot
CZW 19.05	Rosół z lanymi kluskami 1,3,9	Barszcz biały 1,7,9	Nuggetsy ziemniaki pieczone, surówka z kapusty pekińskiej 1,3,7	Krokiety z pieczarkami surówka z kapusty pekińskiej 1,3,7	Desre Banoffee 1,3,7	Herbata z cytryną
PT 20.05	Barszcz ukraiński 9	Szpinakowa 3,7,9	Paluszki rybne, kasza kus-kus surówka z kapusty kiszzonej 1,3,7	Makaron kokardki z musem truskawkowo-jogurtowym 1,3,7	Ciasto pomarańczowe 1,3,7	Lemoniada

Alergeny występujące w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki.
13. Łubin i produkty pochodne.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:
pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek,
oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka
słodka, pieprz ziołowy, kurkuma.

Zgodnie z informacjami producentów mogą one
zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi,
selera, gorczyca.