



	ZUPA 1	ZUPA 2	DANIE MIESNE	DANIE WEGE	DANIE WEGE 2	DESER	NAPÓJ
PN 19.09	pomidorowa z makaronem 1,3,7	marchewkowa 9	penne z kurczakiem w sosie curry 1,3,7	kotlet jajeczny, ryż brązowy, surówka z czerwonej kapusty 1,3,7		krucho babeczki z kremem toffii 1,3,7	kompot wielowocowy
WT 20.09	fasolowa 9	pieczarkowa 7,9	kotlet mielony, ziemniaki z wody, marchewka z groszkiem 1,3,7	makaron kokardki z białym serem i mussem truskawkowo- jogurtowym 1,3,7	Kotlet kalafiorowy w płatkach kukurydzianych ziemniaki z wody, marchewka z groszkiem 1,3,7	muffinki bananowe 1,3,7	icetea
ŚR 21.09	rosół z makaronem 1,3,9	z fasolki szparagowej 7,9	pieczony kurczak, kasza jęczmienna, buraczki 1	placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną 1,3,7		ciasto "ptasie mleczko" 1,3,7	kompot
CZW 22.09	ogórkowa 7,9	jarzynowa 7,9	krokiet z mięsem ketchup surówka z białej kapusty 1,3,7	kotlety makaronowe z porem, groszkiem i serem, surówka z białej kapusty 1,3,7		baton musli 1,3,5,7,8	kompot wielowocowy
PT 23.09	z soczewicy 9	krem z dyni 7,9	ryba z patelni, puree ziemniaczane, kiszona kapusta 1,3,4,7	pierozki aromatyczne (cukinia, pieczarki, cebula) z sosem rozmarynowym, kiszona kapusta 1,3,7		sałata owocowa z bitą śmietaną 7	herbata z cytryną

**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 ziółowy, kurkuma.

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