



	ZUPA 1	ZUPA 2	DANIE MIESNE	DANIE WEGE	DANIE WEGE 2	DESER	NAPÓJ
PN 26.09	rosół z makaronem 1,3,9	szczawiowa 7,9	spaghetti bolognese 1,3	spaghetti brokułowo-serowe 1,3,7		banan	kompot wielowocowy
WT 27.09	pomidorowa z ryżem 7	barszcz biały 1,7,9	schab pieczony, kasza gryczana, buraczki	placki z kaszy kuskus i bananami oprószone cukrem pudrem 1,3,7	kotlet sojowy sos grzybowy, kasza gryczana buraczki 1	kokosanki 1,3,7	icetea
ŚR 28.09	buraczkowa 9	krupnik 1,7,9	filet z kurczaka w chrupiącej panierce, puree z ziemniaków, surówka z białej kapusty 1,3,7	kotlety ziemniaczane z sosem pieczarkowym, surówka z białej kapusty 1,3,7		kisiel z owocami	kompot
CZW 29.09	grochowa 9	z fasolki szparagowej 7,9	buritto z mięsem wołowo-wieprzowym warzywami i serem cheddar sos 100 wysp	makaron świderki z białym serem, mus brzoskwińowo-bananowy 1,3,7	Gyros wegetariański, sos 1000 wysp, 1,7	wafle kajmakowe 1,3,7	kompot wielowocowy
PT 30.09	ogórkowa 7,9	jarzynowa 7,9	paluszki rybne, kasza kuskus, surówka z kiszanej kapusty 1,3,4,7	naleśniki czekoladowe z twarogiem i musem jogurtowym 1,3,7	falafle (kotleczki z ciecierzycy) kasza kuskus, surówka z kiszanej kapusty 1,3,7	szarlotka 1,3,7	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, gorczyca.