



	ZUPA 1	ZUPA 2	DANIE MIESNE	DANIE WEGE	DANIE WEGE 2	DESER	NAPÓJ
PN 28.11	Ogórkowa 7,9	Grochowa 9	Spaghetti bolognese 1,3,7	Placki ziemniaczane, kwaśna śmietana 1,3,7		Deser owocowy z mini bezami 3,7	Kompot
WT 29.11	Rosół z makaronem 1,3,9	Krem z dyni 7	Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym, ziemniaki, buraczki 1,7	Zapiekanka ryżowa z jabłkami i cynamonem, jogurt na słodko 3,7	Kotlet z soczewicy ziemniaki, buraczki 1,3	Grzebień z ciasta francuskiego z marmoladą 1,3,7	Ice tea
ŚR 30.11	Marchewkowa 9	Jarzynowa 7,9	Skrzydółka w miodzie biały ryż, surówka z marchewki i brzoskwiń 6,7,11	Naleśniki z warzywami zapiekane pod beszamelem i serem surówka z marchewki i brzoskwiń 1,3,7		Szarlotka 1,3,7	Kompot wielooowocowy
CZW 01.12	Pomidorowa z ryżem 7,9	Fasolowa 9	Makaron penne z kurczakiem w sosie curry 1,3,7	Gnocchi szpinakowe z sosem serowym 1,3,7	Tradycyjna fasolka po bretońsku bułka 1,3,7	Babka piaskowa 1,3,7	Herbata z cytryną
PT 02.12	Żurek z jajkiem 3,6,7,9	Zupa z soczewicy 9	Smażona ryba w chrupiącej panierce, puree ziemniaczane, surówka z kapusty kiszzonej 1,3,4,7	Naleśniki z białym serem, polane czekoladą 1,3,7	Risotto z warzywami 7	Muffinka czekoladowa 1,3,7	Kompot

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, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziółowy, kurkuma.

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