



	ZUPA 1	DANIE MIESNE	DESER	NAPOJ
PN 23.01	Kalafiorowa 7,9	Kotlet mielony, ziemniaki, buraczki 1,3,7	Krucze babeczki z kremem budyniowym i owocami 1,3,7	kompot jabłkowo- cynamonowy
WT 24.01	Buraczkowa 7,9	Stripsy, frytki, colesław 1,3,7	Gofry z cukrem pudrem 1,3,7	icetea
SR 25.01	Rosół z makaronem 1,3,9	Naleśniki z białym serem, polane sosem toffi 1,3,7	Kaki	Herbata z cytryną
CZW 26.01	Krupnik 7,9	Hamburger (kotlet z kurczaka, ser, pomidor, ogórek, sałata, sos 1000 tysp) 1,3,7	Muffinka bananowa 1,3,7	kompot wielowocowy
PT 27.01	Pomidorowa z ryżem 7	Pizza margherita (sos pomidorowy, ser mozzarella) 1,3,7	Rożek francuski z marmoladą 1,3,7	Kompot wiśniowy

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.

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.