



MENU :)

DATA	OBIAD
Poniedziałek 14.10	ZUPA POMIDOROWA NA ROSOLE Z MAKARONEM (SELER, PSZENICA) 300 ML RISOTTO Z MIĘSEM DROBNIOWYM 200G KOLOROWE WARZYWA NA CIEPŁO (CUKINIA, PAPRYKA, MARCHEW, KUKURYDZA, MASŁO(MLEKO)) 100G KOMPOT Z CZERWONEJ PORZECZKI 150ML
Wtorek 15.10	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM (SELER) 300ML PAŁKA Z KURCZAKA ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (MLEKO) 150G SURÓWKA „COLESŁAW”(MLEKO) 100G SOK „MULTIWITAMINA” 150ML
Środa 16.10	ZUPA SZCZAWIOWO – SZPINAKOWA Z JAJKIEM I KASZĄ JĘCZMIENNĄ 300ML (SELER) NALEŚNIKI Z SEREM, BRZOSKWINIAMI I ANANASEM (PSZENICA, MLEKO) – 220G ORZECHY 5G KOMPOT Z JABŁEK I GRUSZEK 150 ML
Czwartek 17.10	ZUPA GROCHOWA Z ZIEMNIAKAMI 300 ML (SELER) POLĘDWICZKI W SOSIE 80G/30ML MIX KASZ: GRYCZANA, JĘCZMIENNA , JAGLANA 150G SURÓWKA Z OGÓRKA KISZONEGO 100G KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150ML
Piątek 18.10	ZUPA JARZYNOWA Z BRUKSELKĄ I KASZĄ JAGLANĄ (SELER)300ML PUREE ZIEMNIACZANE (MLEKO) 150G DORSZ (RYBA, PSZENICA, JAJA) 100G SURÓWKA Z BURACZKÓW 100G SOK TŁOCZONY Z JABŁEK, POMARAŃCZY, JARMUŻU I CYTRYNY 150ML

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie ***Substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji** zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W ZSP w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny. Alergeny oznaczono **pogrubioną czcionką***