



MENU :)

DATA	OBIAD
Poniedziałek 15.04	ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW (SELER)300 ML PUREE ZIEMNIACZANE (MLEKO) 150G PAŁKA Z KURCZAKA SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Z KUKURYDZĄ I PAPRYKĄ Z JOGURTEM (MLEKO)100G SOK POMARAŃCZOWY 150ML
Wtorek 16.04	BOTWINKA Z ZIEMNIAKAMI (SELER) 300ML ŁAZANKI Z KIEŁBASKĄ I MAKARONEM (PSZENICA, JAJA) 280G KOMPOT Z JABŁEK 150 ML
Środa 17.04	ZUPA WIOSENNA Z KALAREPKĄ I ZIEMNIAKAMI 300ML (SELER) MIX KASZ :JAGLANA, JĘCZMIENNA, ORKISZOWA 150G POTRAWKA Z INDYKA W SOSIE (SOJA, PSZENICA) 80G/30ML FASOLKA SZPARAGOWA 100G KOMPOT Z WIŚNI 150 ML
Czwartek 18.04	ZUPA SZPINAKOWA Z JAJKIEM I ZIEMNIAKAMI (SELER)300ML KOLOROWY MAKARON PSZENNY Z SEREM TWAROGOWYM (MLEKO)220G MELON, ORZECHY 5G KOKTAJL JOGURTOWO – TRUSKAWKOWY (MLEKO) 150 ML
Piątek 19.04	ZUPA FASOLOWA (SELER)300ML ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 150G BURGER ROŚLINNY ZE SKORZONERA I JACK FRUITA W PANIERCE PSZENNEJ 150G SAŁATA Z RZODKIEWKĄ, OGÓRKIEM I SZCZYPIORKIEM Z JOGURTEM (MLEKO)100G KOMPOT Z CZERWONEJ PORZECZKI, AGRESTU 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***