



## MENU :)

DATA	OBIAD
Poniedziałek 21.10	<p>ROSÓŁ Z MAKARONEM(<b>SELER, PSZENICA</b>) 300ML</p> <p>PUREE ZIEMNIACZANE150G <b>JAJO</b> SADZONE</p> <p>SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA Z JOGURTEM (<b>MLEKO</b>) 100G</p> <p>SOK Z POMARAŃCZY 150 ML</p>
Wtorek 22.10	<p>ZUPA KOPERKOWA Z ZIEMNIAKAMI (<b>SELER</b>) 300 ML</p> <p>KASZA JĘCZMIENNA 150G</p> <p>KLOPSY W SOSIE KOPERKOWYM 80G/30ML (<b>SOJA, PSZENICA, JAJA</b>)</p> <p>SURÓWKA Z MODREJ KAPUSTY 100G</p> <p>KOMPOT Z TRUSKAWEK 150 ML</p>
Środa 23.10	<p>ZUPA FASOLOWA 300ML (<b>SELER</b>)</p> <p>MAKARON Z PESTO BAZYLIOWYM, BESZAMELEM (<b>PSZENICA, JAJA, MLEKO</b>), KULKAMI MOZARELLI I SUSZONYMI I POMIDORAMI 280G</p> <p>KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI 150 ML</p>
Czwartek 24.10	<p>ZUPA KREM O SMAKU PIZZY 300ML (<b>SELER</b>)</p> <p>PUREE ZIEMNIACZANE (<b>MLEKO</b>)150G</p> <p>PIERŚ Z KURCZAKA W PANIERCE (<b>PSZENICA, JAJA</b>) 80G</p> <p>MIZERIA (<b>MLEKO</b>) 100G</p> <p>KOMPOT Z WIŚNI 150 ML</p>
Piątek 25.10	<p>ZUPA JARZYNOWA Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I KASZĄ JAGLANĄ 300ML (<b>PSZENICA, MLEKO</b>)</p> <p>RYŻ150G</p> <p><b>RYBA</b> DORSZ PO GRECKU 100G/80G</p> <p>KOMPOT ZE ŚLIWEK 150ML</p>

\*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\*