

Dzień	Wartości od.	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
1	E-1059,17 B-46,86g T-42,29g W-131,64g	PŁATKI OWSIANE NA MLEKU Z TRUSKAWKAMI (200ML) 1,7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 SZYNKA Z INDYKA (40G) POMIDOR (30G) HERBATA Z CYTRYNĄ (200ML)	ZUPA Z ZIEŁONEGO GROSZKU ZE ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNYM (200ML) 1,7,9 PIECZEŃ RZYMSKA W SOSIE WŁASNYM (100G) 1,3 KASZA JĘCZMIENNA (100G) 1 KAPUSTA MODRA (100G) KOMPOT (200ML)	OWOCOGURT JOGURT NATURALNY Z OWOCAMI (TRUSKAWKA, PORZECZKA) (150ML) 1,3,7
2	E-992,91 B-43,14g T-37,78g W-127,48g	KAKAO NA MLEKU Z MIODEM (200ML) 7 GRAHAMKA Z MASŁEM (40G/5G) JAJECZNE TALARKI (30G) 3 SEREK ŚMIETANKOWY (25G) 7 SZCZYPIOREK + PAPRYKA (30G)	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (200ML) 9 MINTAJ W PANIERCE Z PIECA (80G) 1,3,4 ZIEMNIAKI Z PIECA (100G) WIOSENNA SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA I SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (100G) KOMPOT (200ML)	KOKTAJL BANANOWO-TRUSKAWKOWY NA MAŚLANCE (150ML) 1
3	-	-	-	-
4	-	-	-	-
5	E-997,03 B-41,19g T-43,37g W-116,65g	PŁATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU Z KIWI (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 WĘDLINA WIEPRZOWA (40G) POMIDOR + SAŁATA (30G) HERBATA BEZ CUKRU (200ML)	KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (200ML) 1,9 SPAGHETTI A`LA CARBONARA Z SZYNKĄ I SEREM (250G) 1,3,7 BROKUŁ NA PARZE (100G) 11 KOMPOT (200ML)	PĄCZEK PIECZONY (70G) 1,3 JABŁKO (100G)
6	E-1064,36 B-45,23g T-48,58g W-117,87g	MLEKO NA CIEPŁO (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 SER ŻÓŁTY PEŁNOTŁUSTY (30G) 7 SAŁATKA JARZYNOWA (40G) 3,7,9,10 PAPRYKA + SAŁATA (30G)	ZUPA OGÓRKOWA WEGE (200ML) 9 UDZIEC TRYBOWANY Z KURCZAKA PIECZONY W ZIOŁACH (80G) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (100G) SURÓWKA WIELOWARZYWNA (100G) KOMPOT (200ML)	CIASTO DROŻDŻOWE Z RABARBAREM (40G) 1,3,7

7	E-1102,76 B-53,24g T-47,88g W-119,09g	KAKAO NA MLEKU Z MIODEM (200ML) 7 GRAHAMKA Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 KABANOS DROBIOWY (30G) 1,3,9 SEREK ŚMIETANKOWY (50G) 7 OGÓREK ŚWIEŻY (30G)	ZUPA WIELOWARZYWNA Z SOCZEWICĄ CZERWONĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO -WARZYWNYM (200ML) 1,7,9 LENIWE KLUSECZKI Z TWAROGU Z MASEŁKIEM I POLEWĄ OWOCOWĄ (150G/50G) 1,3,7 SURÓWKA Z MARCHEWKI I BRZOSKWINI (100G) KOMPOT (200ML)	KISIEL TRUSKAWKOWY Z OWOCAMI (TRUSKAWKA, PORZECZKA) (150G) 1
8	-	-	-	-
9	E-1010,85 B-39,52g T-35,86g W-140,71g	KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU Z CYNAMONEM (200ML) 1,7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 DŻEM TRUSKAWKOWY (15G) TWAROŻEK POMARAŃCZOWY Z WANILIĄ (60G) 7,8	ZUPA POMIDOROWA NA WYWARZE MIĘSNO - WARZYWNYM Z MAKARONEM (200ML) 1,3,9 PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W PANIERCE (80G) 1,4,7 PUREE ZIEMNIACZANE Z MASŁEM (100G) 7 KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (100G) KOMPOT(200ML)	KOKTAJL Z CZERWONYCH OWOCÓW NA KEFIRZE I JOGURCIE (150ML) 1,7
10	-	-	-	-
11	-	-	-	-
12	E-1026,8 B-45,9g T-34,9g W-140,02g	KAKAO NA MLEKU (200ML) 1,7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 SER ŻÓŁTY GOUDA (30G) 7 SZYNKA Z PIERSI KURCZAKA (40G) KOLOROWA PAPRYKA (30g)	ZUPA BROKUŁOWA Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (200ML) 9 POTRAWKA Z KURCZAKA Z MARCHEWKĄ I GROSZKIEM ZIELONYM (120G) 1 RYŻ Z OLIWĄ (100G) KALAFIOR (100G) KOMPOT (200ML)	BANAN (100G) BUŁKA MAŚLANA Z MASŁEM (50G)

13	E-1000,49 B-35,25g T-40,76g W-130g	PŁATKI KUKURYDZIANE Z OWOCAMI NA MLEKU (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) PASTA DROBIOWA Z OGÓRKIEM (50G) 9 POMIDOR + SZCZYPIOREK (30G) HERBATA BEZ CUKRU (200ML)	ZUPA JARZYNOWA Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM Z NATKĄ PIETRUSZKI (200ML) 1,3,9 KOTLECICKI JAJECZNE ZE ŚWIEŻĄ PIETRUSZKĄ (100G) 1,3 ZIEMNIAKI Z OLIWĄ (100G) MIZERIA Z JOGURTEM I SZCZYPIORKIEM (100G) KOMPOT (200ML)	BABKA TWAROGOWA (50G) 1,3,7 JABŁKO (100G)
14	E-1046,14 B-46,98g T-40,13g W-128,29g	MLEKO NA CIEPŁO Z MIODEM (200ML) 7 BUŁKA WIELOZIARNISTA Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 POŁĘDWICZKA PIECZONA (40G) TWARÓG CHUDY (60G) 11 POMIDOR + SAŁATA LODOWA (30G)	ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE WARZYWNYM (200ML) 1,3,9 PULPETY WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (100G) 1,3,7 KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM (100G) 1 SURÓWKA Z BURACZKÓW I JABŁKA (100G) KOMPOT (200ML)	DESER TWAROŻEK DOMOWY Z BANANEM I CZEKOLADĄ DESEROWĄ (120G) 6,7
15	E-1057,98 B-49,76g T-43,23g W-124,19g	KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 KIEŁBASKI WIEPRZOWE (40G) DIP POMIDOROWY (10G) OGÓREK (30G)	ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASKĄ DROBIOWĄ NA WYWARZE WARZYWNYM (200ML) 1,7,9 MAKARON Z TWAROŻKIEM I MUSEM OWOCOWYM (250G) 1,3,7 SURÓWKA MARCHEWKI I GRUSZKI (100G) KOMPOT (200ML)	TORTILLA PEŁNOZIARNISTA Z SEREM ŻÓŁTYM I SZYNKĄ DROBIOWĄ (80G) 1,7 MARCHEW SŁUPKI (50G)
16	E-1034,92 B-47,88g T-38,2g W-130,47g	MLEKO WANILIOWE (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 KREM ORZECHOWY (30G) 7,8 PUSZYSTY TWAROŻEK ZE ŚMIETANKĄ (60G) 7	ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI (200ML) 1,3,9 FILET Z MINTAJA (50G) ZIEMNIAKI PIECZONE (100G) SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY (100G) 1,7 KOMPOT (200ML)	WIOSENNE SMOOTHIE OWOCOWE (100ML)
17	-	-	-	-

18	-	-	-	-
19	E-1005,75 B-50,65g T-31,21g W-136,53g	KAWA INKA NA CIEPŁO Z MLEKIEM (200ML) 1,7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 SZYNKA Z INDYKA (40G) SEREK NATURALNY (60G) 7 POMIDOR ZE SZCZYPIORKIEM (30G)	ZUPA JARZYNOWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (200ML) 9 GULASZ WIEPRZOWY (120G) 1 KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM (100G) OGÓREK MAŁOSOLNY (100G) KOMPOT (200ML)	BUDYŃ WANILIOWY Z MUSEM OWOCOWYM (150ML) 1,7
20	E-1002,86 B-39,57g T-44,41g W-116,96g	PŁATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 PASTA Z CIECIERZYCY (30G) PASTA JAJECZNA Z RZODKIEWKĄ (30G) 3,10 OGÓREK (30G)	ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (200ML) 9 KOTLET MIELONY Z MIĘSA DROBIOWO-WIEPRZOWEGO Z DODATKIEM SERA (80G) 1,3,7 ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (100G) BURACZKI (100G) KOMPOT (200ML)	ROGALIK Z DŻEMEM (40G) 1,3,7
21	E-1098,47 B-45,8g T-40,36g W-142,94g	KAKAO NA MLEKU Z CYNAMONEM (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) SER EMMENTALER (30G) 7 PASTA Z CZERWONEJ FASOLI (50G) POMIDORKI KOKTAJLOWE (30G)	ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (200ML) 1,3,9 KURCZAK W SOSIE CHIŃSKIM (100G) RYŻ Z OLIWĄ (100G) MARCHEWKA NA PARZE Z OLEJEM (100G) KOMPOT(200ML)	DOMOWA FANTAZJA Z OWOCAMI I GRANOLĄ (150G) 1,7,8,11,12
22	E-1049,57 B-40,71g T-44,61g W-126,53g	MLEKO NA CIEPŁO Z KASZĄ MANNA (200ML) 1,7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) PARÓWKA DROBIOWA 100% (40G) SOS POMIDOROWY Z BAZYLIĄ (10G) MIX WARZYW (30G)	ZUPA MINISTRONE Z ZIOŁAMI (200ML) 3,7,9 NALEŚNIKI Z TWAROGIEM I JABŁKAMI Z MUSEM OWOCOWYM (230G/20G) KOMPOT (200ML)	SAŁATKA WIOSENNA Z OGÓRKIEM, SZYNKĄ, POMIDOREM I JOGURTEM GRECKIM (70G) MINI BAGIETKA (40G) 1,7

23	E-1012,41 B-45,63g T-39,96g W-123,45g	MLEKO Z CZEKOLADOWĄ NUTĄ (200ML) 6,7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 TWARÓG CHUDY (50G) 7 SZYNKA DOMOWA WIEPRZOWA (40G) OGÓREK KISZONY (30G)	KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (200ML) 9 PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W SOSIE POMIDOROWYM (80G) 1,3,4 MAKARON Z OLEJEM (100G) 1,3 MIX WARZYW GOTOWANYCH NA PARZE Z OLEJEM (100G) KOMPOT (200ML)	PĄCZUSIE SEROWE (50G) 1,3,7 BANAN (70G)
24	-	-	-	-
25	-	-	-	-
26	E-1059,17 B-46,86g T-42,29g W-131,64g	PŁATKI OWSIANE NA MLEKU Z TRUSKAWKAMI (200ML) 1,7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 SZYNKA Z INDYKA (40G) POMIDOR + SAŁATA (30G) HERBATA Z CYTRYNĄ (200ML)	ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU ZE ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNYM (200ML) 1,7,9 PIECZEŃ RZYMSKA W SOSIE WŁASNYM (100G) 1,3 KASZA JĘCZMIENNA (100G) 1 KAPUSTA MODRA (100G)	OWOCOGURT JOGURT NATURALNY Z OWOCAMI (TRUSKAWKA, PORZECZKA) (150ML) 1,3,7
27	E-992,91 B-49,88g T-37,78g W-127,48g	KAKAO NA MLEKU Z MIODEM (200ML) 7 GRAHAMKA Z MASŁEM (40G/5G) JAJECZNE TALARKI (30G) 3 SEREK ŚMIETANKOWY (50G) 7 SZCZYPIOREK + PAPRYKA (30G)	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO -WARZYWNYM (200ML) 9 FILET Z PIERSI KURCZAKA (50G) 1,3,4 ZIEMNIAKI Z PIECA (100G) WIOSENNA SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA I SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (100G) KOMPOT (200ML)	KOKTAJL BANANOWY Z MIODEM NA MAŚLANCE (150ML) 1
28	E-997,03 B-41,19g T-49,28g W-116,65g	PŁATKI KUKURYDZIANE Z KIWI (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 WĘDLINA WIEPRZOWA (40G) POMIDOR + SAŁATA (30G) HERBATA BEZ CUKRU (200ML)	KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (200ML) 1,9 SPAGHETTI A'LA CARBONARA Z SZYNKĄ I SEREM (250G) 1,3,7 BROKUŁ NA PARZE (100G) 11 KOMPOT (200ML)	PĄCZEK PIECZONY (50G) 1,3 JOGURT NATURALNY Z MUSLI (100ML) 1,7

29	E-1064,36 B-45,23g T-48,58g W-117,87g	MLEKO NA CIEPŁO (200ML) 7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 SER ŻÓŁTY PEŁNOTŁUSTY (30G) 7 SAŁATKA JARZYNOWA (50G) 3,7,9,10 PAPRYKA + SAŁATA LODOWA (30G)	ZUPA OGÓRKOWA Z RYZEM NA WYWARZE MIĘSNO -WARZYWNYM (200ML) 9 ROLADKA Z KURCZAKA PIECZONA W ZIOŁACH (80G) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (100G) SURÓWKA WIELOWARZYWNA (100G) KOMPOT (200ML)	CIASTO DROŻDŻOWE Z RABARBAREM (40G) 1,3,7
30	E-1010,85 B-39,52g T-35,86g W-140,71g	KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU Z CYNAMONEM (200ML) 1,7 PIECZYWO MIESZANE Z MASŁEM (40G/5G) 1,7 DŻEM TRUSKAWKOWY (15G) TWAROŻEK POMARAŃCZOWY Z WANILIĄ (60G) 7,8	ZUPA POMIDOROWA NA WYWARZE MIĘSNO - WARZYWNYM Z MAKARONEM (200ML) 1,3,9 PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W PANIERCE (80G) 1,4,7 PUREE ZIEMNIACZANE Z MASŁEM (100G) 7 KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (100G) KOMPOT (200ML)	KOKTAJL Z CZERWONYCH OWOCÓW NA KEFIRZE I JOGURCIE (150ML) 1,7

Jadłospis może ulec zmianie w zależności od dostępności surowców. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości alergenów.

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

- Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
- Skorupiaki i produkty pochodne;
- Jaja i produkty pochodne;
- Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
- Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
- Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfatokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;
- Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- Seler i produkty pochodne;
- Gorzycza i produkty pochodne;
- Nasiona sezamu i produkty pochodne;
- Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
- Łubin i produkty pochodne;
- Mięczaki i produkty pochodne.

Dzień	Obiad
1	PIECZEŃ RZYMSKA W SOSIE WŁASNYM (150G) 1,3 KASZA JĘCZMIENNA (250G) 1 KAPUSTA MODRA (150G) KOMPOT (250ML)
2	MINTAJ W PANIERCE Z PIECA (100G) 1,3,4 ZIEMNIAKI Z PIECA (250G) WIOSENNA SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA I SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (150G) KOMPOT (250ML)
3	-
4	-
5	SPAGHETTI A`LA CARBONARA Z SZYNKĄ I SEREM (450G) 1,3,7 BROKUŁ NA PARZE (150G) 11 KOMPOT (250ML)
6	UDZIEC TRYBOWANY Z KURCZAKA PIECZONY W ZIOŁACH (100G) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (250G) SURÓWKA WIELOWARZYWNA (150G) KOMPOT (250ML)
7	LENIWE KLUSECZKI Z TWAROGU Z MASEŁKIEM I POLEWĄ OWOCOWĄ (350G/100G) 1,3,7 SURÓWKA Z MARCHEWKI I BRZOSKWINI (150G) KOMPOT (250ML)
8	-

9	<p>PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W PANIERCE (100G) 1,4,7 PUREE ZIEMNIACZANE Z MASŁEM (250G) 7 KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT (250ML)</p>
10	-
11	-
12	<p>POTRAWKA Z KURCZAKA Z MARCHEWKĄ I GROSZKIEM ZIELONYM (170G) 1 RYŻ Z OLIWĄ (250G) KALAFIOR (150G) KOMPOT (250ML)</p>
13	<p>KOTLECICKI JAJECZNE ZE ŚWIEŻĄ PIETRUSZKĄ (150G) 1,3 ZIEMNIAKI Z OLIWĄ (250G) MIZERIA Z JOGURTEM I SZCZYPIORKIEM (150G) KOMPOT (250ML)</p>
14	<p>PULPETY WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (150G) 1,3,7 KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM (250G) 1 SURÓWKA Z BURACZKÓW I JABŁKA (150G) KOMPOT (250ML)</p>
15	<p>MAKARON Z TWAROŻKIEM I MUSEM OWOCOWYM (450G) 1,3,7 SURÓWKA MARCHEWKI I GRUSZKI (150G) KOMPOT (250ML)</p>



16	<p>FILET Z MINTAJA (100G)  ZIEMNIAKI PIECZONE (250G)  SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY  (150G) 1,7  KOMPOT (250ML)</p>
17	-
18	-
19	<p>GULASZ WIEPRZOWY (150G) 1  KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM  (250G)  OGÓREK MAŁOSOLNY (150G)  KOMPOT (250ML)</p>
20	<p>KOTLET MIELONY Z MIĘSA  DROBIOWO-WIEPRZOWEGO Z  DODATKIEM SERA (130G) 1,3,7  ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (250G)  BURACZKI (150G)  KOMPOT (250ML)</p>
21	<p>KURCZAK W SOSIE CHIŃSKIM (150G)  RYŻ Z OLIWĄ (250G)  MARCHEWKA NA PARZE Z OLEJEM  (150G)  KOMPOT (250ML)</p>
22	<p>NALEŚNIKI Z TWAROGIEM I  JABŁKAMI Z MUSEM OWOCOWYM  (400G/50G) 7  KOMPOT (250ML)</p>
23	<p>PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W  SOSIE POMIDOROWYM (130G)  1,3,4  MAKARON Z OLEJEM (250G) 1,3  MIX WARZYW GOTOWANYCH NA  PARZE Z OLEJEM (150G)  KOMPOT (250ML)</p>

24	-
25	-
26	-
27	-
28	-
29	-
30	-

Jadłospis może ulec zmianie w zależności od dostępności surowców. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości alergenów.

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfatokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.