JADŁOSPIS 23.11.2026r. – 04.12.2026r.

23.11.2026 poniedziałek	24.11.2026 wtorek	25.11.2026 środa	26.11.2026 czwartek	27.11.2026 piątek
Zupa neapolitańska, pieczywo mieszane	*Rosół z makaronem*	*Zupa koperkowa na wywarze warzywnym pieczywo mieszane,*	*Zupa soczewicy na wywarze mięsno-warzywnym pieczywo mieszane*	*Zupa krem z dyni na wywarze warzywnym z grzankami*
Gulasz z szynki, kasza gryczana, ogórek kiszony,	*Kotlet pożarski, ziemniaki , mini marchewka glazurowana w miodzie i tymianku*	*Wegańskie curry z ciecierzycą i ryżem*	*Makaron z jogurtem i jagodami*	*Paluszki rybne, ziemniaki, mizeria z ogórka*
kompot, owoc	*Woda z cytryną*	*Herbata z cytryną*	*Kompot,*	*woda z cytryną*
gluten, mleko, seler, jaja	*gluten, mleko, seler, jaja,*	*gluten, mleko, seler,*	*gluten, mleko, seler, jaja*	*gluten, jaja, ryba, mleko, seler,*

JADŁOSPIS 23.11.2026r. – 04.12.2026r.

30.11.2026 poniedziałek	01.12.2026 wtorek	02.12.2026 środa	03.12.2026 czwartek	04.12.2026 piątek
Zupa z kurczakiem i warzywami, pieczywo mieszane	Zupa krupnik na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane,	Zupa szczawiowa z jajkiem pieczywo mieszane,	Zupa fasolowa na wywarze warzywnym, pieczywo mieszane,	Zupa rybna, pieczywo mieszane,
Naleśniki z twarogiem i jogurtem	Kotlet mielony, ziemniaki, buraczki na zimno z jabłkiem	Sos wielostrączkowy warzywami i kaszą kuskus	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z ryżem	Pierogi z kapustą pieczarkami,
Woda z cytryną	Kompot, owoc	Herbata z cytryną i miodem,	Kompot,	lemoniada
gluten, mleko, seler, jaja, gorczyca	gluten, mleko, seler, jaja,	gluten, mleko, jaja seler,	gluten, seler, gorczyca, sezam	gluten, seler, ryba,

INFORMACJA DOTYCZĄCA ALERGENÓW

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/11 dotyczącego przekazywania konsumentowi informacji na temat obecnych alergenów w serwowanych potrawach, zamieszczamy poniżej listę produktów powodujących alergie. Informację o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.

PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE:

1. **Zboża zawierające gluten** – (pszenica, owies, żyto, orkisz, kamut)
2. **Skorupiaki i produkty pochodne**;
3. **Jaja i produkty pochodne**;
4. **Ryby i produkty pochodne**;
5. **Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne**;
6. **Soja i produkty pochodne**;
7. **Mleko i produkty pochodne** (łącznie z laktozą);
8. **Orzechy** (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne)
9. **Seler i produkty pochodne**;
10. **Gorczyca i produkty pochodne**;
11. **Nasiona sezamu i produkty pochodne**;
12. **Dwutlenek siarki;**
13. **Łubin i produkty pochodne**;
14. **Mięczaki i produkty pochodne**.

Do przygotowania potraw stosujemy przyprawy:

pieprz czarny, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylię, zioła prowansalskie, paprykę słodką, paprykę ostrą, kurkumę, curry, gałkę muszkatołową, naturalną mieszankę przypraw do mięs pieczonych oraz laskę wanilii.

Zgodnie z informacjami od producentów przyprawy mogą zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, gorczycy, selera, soi, lub sezamu.