

## Jadłospis tygodniowy uwzględniający składniki alergenne

| DZIEŃ<br>TYGODNIA              | POTRAWY                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PONIEDZ.<br/>07.04.2025</b> | Zupa pomidorowa z ryżem<br>(300 ml)<br><b>(zawiera seler, śmietanę,<br/>mąkę pszenną);</b>                                                                                                                 |
| <b>WT.<br/>08.04.2025</b>      | Sos z mięsem wieprzowym<br>(100g, 50g) <b>(zawiera mąkę pszenną)</b><br>Kluski śląskie (200g, 100g)<br><b>( zawiera mąkę pszenną)</b><br>Surówka z kapusty pekińskiej<br>(100g, 50g)<br>Kompot truskawkowy |
| <b>ŚR.<br/>09.04.2025</b>      | Zalewajka z ziemniakami i kiełbasą<br>(300 ml, 150 ml)<br><b>(zawiera śmietanę – z mleka;<br/>mąkę żytnią, mąkę pszenną)</b><br><b>Chleb mieszany, wieloziarnisty<br/>100 g</b>                            |
| <b>CZW.<br/>10.04.2025</b>     | Kotlet mielony wieprzowy smażony<br>(100g, 50g)<br><b>( zawiera jaja, bułkę pszenną)</b><br>Ziemniaki z koprem (200g, 100 g)<br>Mizeria z jogurtem <b>(mleko)</b><br>(100g, 50g)<br>Kompot wieloowocowy    |
| <b>PT.<br/>11.04.2025</b>      | Pierogi z białym serem i sosem owocowo-jogurtowym (200g, 100g)<br><b>(zawierają mąkę pszenną, mleko,jagody)</b><br>Kompot wiśniowy                                                                         |

**JADŁOSPIS Z PRZYCZYN NIEZALEŻNYCH MOŻE ULEC NIEZNACZNEJ  
MODYFIKACJI.**