**JADŁOSPIS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.P | *DATA* | *OBIAD* |
| 1. | *PONIEDZIAŁEK**13.05.2024r* | Zupa Fasolowa 450ml- (woda, kurczak świeży, marchew, pietruszka, seler, por, ziemniaki, fasolka zielona, **mąka pszenna, śmietana z mleka,** sól niskosodowa 1,20g, pieprz, natka pietruszki, koper świeży)Chleb pszenny 30g – ( mąka **pszenna,** woda, drożdże)Chleb razowy 20g –( woda, mąka żytnia- razowa, drożdże)Bułka z morelą 80g |
| 2. | *WTOREK* |  |
| 3. | *ŚRODA* |  |
| 4. | *CZWARTEK* |  |
| 5. | *PIĄTEK**17.05.2024r* | Makaron świderki z serem-80g (skład: mąka makaronowa **pszenna**, produkt może zawierać soję), **ser twarogowy** 45% -80g( **mleko** pasteryzowane, kultury bakterii **mlekowych**), ,Mus truskawkowy-80g**,(** skład: truskawka mrożona) ,śmietana **z mleka,** cukierHerbata z cytryną i pomarańczą 250mlJabłko 150g |

W wyżej wymienionych potrawach znajdują się substancje i produkty powodujące alergie lub reakcję nie tolerancji pokarmowej wg. ROZPORZĄDZENIA PARLAMENU EUROPIEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 dn. 25 październik 2011r składniki dań dostępne są u Intedenta. Intendent zastrzega sobie prawo do zmiany.

 podpis Dyrektora podpis Kucharki podpis Intendenta