



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki owsiane na mleku z suszonymi morelami (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie [1]	50 g	Pieczywo jasne graham (1)	50 g	Pieczywo wieloziarniste (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Polędwica drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka ze szczypiorkiem z dodatkiem majonezu (3,10)	20 g
	Dżem porzeczkowy niskosłodzony	20 g	Pasta z jajka i ryby - tuńczyka z porem (3,4,10)	20 g	Serek wiejski z koperkiem (7)	20 g	Pomidor	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Rzodkiewka tarta	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g
					Ketchup (1,10)	20 g				
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok warzywno -owocowy (tłoczony)	150 ml
OBIAD	Zupa krem brokułowo - serowy (mozzarella) z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym posypyany słonecznikiem (7,9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa z kolorowej fasolki szparagowej zabieleną z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Domowy rosółek z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa meksykańska z fasolą czerwoną, kukurydzą, pomidorami i ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym wieprzowym i włoszczyzną i soczewicą papryką zagęszczony mąką kukurydzianą (1,3,9)	280 g	Kotlet drobiowy z fileta kurczaka panierowany klasycznie (1,3)	70 g	Gulasz z mięsem wieprzowo-drobiowym w kawałkach z papryką i cebulką w sosie pieczeniowym z mąką pszenną (1)	120 g	Mintaj panierowany z dodatkiem słonecznika i bułki tartej (1,3,4)	70 g	Pierogi z serkiem waniliowym na słodko - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3,7)	7 szt
			Ziemniaki	100 g	Kasza bulgur (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Polewa banan mango na jogurcie (7)	50 g
	Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z sosem winegret (10)	40 g	Marchewka z groszkiem gotowana polana masłem (7)	80 g	Buraczki z oliwą	40 g	Colesław z kapusty białej (3,10)	80 g	Marchewka z ananasem posypana orzechami (5,8)	40 g
PODWIECZOREK	Paluch pszenny z twarogiem (1,3,7)	1 szt	Smoothie truskawka, sok jabłkowy + biszkopty pszenne (1,3,7)	150 g/2 szt	Domowy jogurt naturalny z brzoskwiniami (7)	150 g	Budyń czekoladowy gotowany na mleku z wiórkami kokosa (7,8)	150 g	Weka pszenna (1) + pasta z pieczonej dyni z pestkami dyni	50 g/20 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku z cynamonem (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki ryżowe na mleku (7)	200 ml
	Pleczywo jasne graham (1)	50 g	Pleczywo jasne razowe (1)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1)	50 g	Pleczywo wieloziarniste (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Gzík z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Jajko w sosie tatarskim (3,10)	1 szt./20 g
	Pasztet zapiekany (1,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Różowa pasta (hummus z burakiem) (11)	20 g	Pasta z kurczaka z natką i oliwą	20 g	Salata	5 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g	Rukola	3 g	Pomidor	20 g
							Rzodkiewka	20 g		
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1szt./100 g	Owoc sezonowy	1szt./100g	Mus owocowo- warzywny	1 szt	Owoc sezonowy	1szt./100g	Owoc sezonowy	1szt./100g
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalaflorem marchewką zielonym groszkiem z ziemniakami zabelana na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym zabelana na wywarze warzywnym z bazylią oregano i natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami zabelana z koperkiem na wywarze warzywnym (3,7,9)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/5 g
	Wieprzowina w kawałkach z pieczarkami w sosie śmietanowym zagęszczony mąką pszenną (1,7)	120 g	Udko pieczone w ziołach prowansalskich	70 g	Makaron z mąki durum z serem białym z brzoskwiniami i posypką orzechową (1,3,5,7,8)	220 g/5 g	Naleśniki meksykańskie z mięsem mielonym wieprzowym z cebulką - ciasto z mąki pszennej i pełnoziarnistej - wyrób własny (1,3)	2 szt.	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej (1,3,4)	70 g
	Kasza gryczna	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa malinowa na jogurcie (7)	50 g	Sos pomidorowy zagęszczony mąką kukurydzianą	50 g	Ziemniaki puree (7)	100 g
	Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i oliwą	80 g	Mizeria z rzodkiewką białą i jogurtem (7)	80 g	Marchewka tarta z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z fasolą czerwoną kukurydzą w sosie jogurtowym z nutą czosnkową (7)	40 g	Surówka z ogórka kiszzonego z cebulką papryką i z oliwą (10)	80 g
PODWIECZOREK	Maślanka truskawkowa do picia (7) + paluch kukurydziany	150 ml /2 szt	Ciasto z czerwoną porzeczką z Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Kukurydza gotowana	100 g	Mus gruszkowy + mini bułka maślana pszenna (1,3,7)	100 g/1 szt	Serek kakaowy z wiśniami (7)	150 g
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAZDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietyk kliniczny	

	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki jaglane na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Drobny makaron z mąki durum na mleku (1,3,7)	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1)	50 g	Pieczywo pszenno - razowe (1)	50 g	Pieczywo wielozłarniste (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Miód naturalny	10 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Kiełbaska wieprzowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ser żółty (7)	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z pieczonej papryki z oliwą i słonecznikiem	20 g	Pasta z jajka z zielonym groszkiem z dodatkiem majonezu (3,10)	20 g	Salata	5 g
	Rzodkiewka tarta	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g			Ketchup (1,10)	20 g				
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok warzywno -owocowy (tłoczony)	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g
OBIAD	Zupa brukselkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml	Zupa neapolitańska z makaronem z mąki durum i serem mozzarella posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	250 ml	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, seler, pietruszka, ziemniaki) z natką na wywarze warzywnym posypany pestkami dyni (9)	250 ml	Zupa pomidorowa z soczewicą czerwoną i ryżem parabolicznym i natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	250 ml
	Delikatny butter chicken -kurczak w kawałku, kalafior papryka, cebula w sosie maślano- pomidorowym z mlekiem kokosowym z mąką pszenną (1,7)	120 g	Knedle ze śliwkami- wyrób w mąki pszennej (1,3,7)	3 szt	Nugetsy drobiowe panierowane w płatkach owsianych i bułce tartej (1,3)	3 szt (70g)	Pulpeciki z wieprzowo wołowe z dodatkiem soi w sosie cebulowym zagęszczonym mąką pszenną (1,6)	4 szt/50 ml	Ryba Mintaj panierowany w sezamie i w bułce tartej (1,3,4,11)	70 g
	Ryż paraboliczny z kurkumą	100 g	Polewa waniliowa na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki	100 g	Mix kasz gryczana, pęczak, bulgur (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g
	Surówka z kapusty białej z sosem mango	40 g	Salatka owocowa jabłko gruszka brzoskwinia z sokiem z cytryny	40 g	Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką porem i sosem jogurtowo - czosnkowym (7)	40 g	Buraczki tarte lekko chrzanowe	80 g	Kapusta kiszona z papryką i oliwą (10)	80 g
PODWIECZOREK	Brioszka pszenna z budyniem gotowanym na mleku (1,3,7)	1 szt	Wafle kukurydziane + gzik ze szczypiorkiem (7)	2 szt/20 g	Shake owoce leśne [porzeczka, truskawka, jeżyna, aronia] z bananem na mleku (7) + mini rogalik pszenny (1,3,7)	150 ml/1 szt.	Kremowy serek biały z malinami posypany wiórkami kokosa (7,8)	150 g	Chałka pszenna z konfiturą wiśniową o obniżonej zawartości cukru (1,3,7)	50 g/20 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutiенок siarki i siarczany, 13. tubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1)	50 g	Pieczywo wieloziarniste (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Polędwica sopocka (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta z kurczaka i włoszczyzny (9)	20 g	Jajko w sosie koperkowym (3,10)	1 szt./20 g
	Serek Tosca z koperkiem (7)	20 g	Pasta z jajka z pieczarkami (3,10)	20 g	Rzodkiewka	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Powidła śliwkowe	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g
			Papryka	20 g					rukola	3 g
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	150 ml	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Sok gruszka wiśnia	150 ml
OBIAD	Zupa krem ziemniaczano - cebulowy z natką na wywarze warzywnym posypany grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/ 5g	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa delikatna grochówka z ziemniakami i kiełbaską z wysoką zawartością mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa pomidorowa zabelana z makaronem drobnym z mąki durum na wywarze warzywnym z natką (1,3,7,9)	250 ml	Zupa ogórkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	250 ml
	Makaron z mąki durum z kurczakiem brokułem w sosie śmietanowo serowym z mozzarellą zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	220 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	3 szt.	Bitka schabowa duszona w sosie własnym zagęszczonym mąką pszenną [1]	70 g/50 ml	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowo drobiowego z dodatkiem ciecierzycy podany z cebulką (1,3)	70 g	Pierogi ruskie - ziemniaczano serowe - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej (1,3,7)	7 szt.
			Ziemniaki puree (7)	100 g	Kluski śląskie (3)	100 g	Ziemniaki puree z koperkiem (7)	100 g	Jogurt naturalny (7)	50 g
	Mix sałat, kukurydza z sosem winegret (10)	40 g	Kapusta kiszona z porem i oliwą (10)	80 g	Mizeria z jogurtem (7)	80 g	Surówka z kapusta z koperkiem z oliwą	80 g	Surówka marchew i seler z oliwą (9)	40 g
PODWIECZOREK	Jogurt biskoptowy z biskoptem pszennym (1,3,7) + chrupki kukurydziane	1 szt./5 g	Marchewkowa mufinka wyrób z mąki pszennej z Torcikowej Chatki-wyrób domowy (1,3,7)	1 szt.	Kisiel pomarańczowy +herbatniki pszenne (1,3,7)	150 g/3 szt	Rogalik pszenny z czekoladą (1,3,7)	1 szt	Mus z jabłko - truskawka + mini bułka maślana [1,3,7]	150 g/1 szt.
<p>ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.</p>									<p>OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny</p>	

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Zacierka na mleku (1,3,7)	200 ml		
	Pieczywo jasne i razowe (1)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1)	50 g	Pieczywo wieloziarniste (1,11)	50 g		
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g		
	Pasztet wieprzowy zapiekany (1,6,9,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Ser żółty (7)	20 g		
	Ser żółty (7)	20 g	Pasta z pieczonej marchewki z sezamem (11)	20 g	Twarożek z tuńczykiem z koperekim (7)	20 g	Ogórek	20 g		
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Pomidor	20 g	Ketchup (1,10)	20 g	Pomidor	20 g		
					Rzodkiewka	20 g				
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Mus owocowy	150 ml	Owoc sezonowy	1 szt./100 g		
OBIAD	Zupa kalafiorowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	250 ml	Zupa krem z zielonego groszku natką na wywarze warzywnym posypana grzankami pszennymi (1,9)	250 ml/ 5 g	Zupa gulaszowa z papryką, mięsem wieprzowym, ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1,3,9)	250 ml		
	Kurczak w kawałkach z marchewką, dynią, pomidorami z mlekiem kokosowym zagęszczony mąką pszenną (1)	120 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie z bułką tartą [1,3]	70 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt	Gołąbki bez zawijania z kapustą białą ryżem i mięsem drobiowo wieprzowym mielonym (3) z sosem pomidorowym (1)	100 g/50 ml		
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Powidła śliwkowe, kakao	50 g	Ziemniaki	100 g		
	Kapusta biała z kolorową papryką i oliwą	40 g	Mizeria ze śmietaną i szczypiorkiem (7)	80 g	Salatka ananas gruszka z jogurtem (7)	40 g	Buraczki z papryką i oliwą	40 g		
PODWIECZOREK	Brioszka z twarogiem (1,3,7)	1 szt	Domowy jogurt straciatella z wiórkami białej i deserowej czekolady (7)	150 g	Wafle ryżowe + masło orzechowe 100 % B/C (5,8)	2 szt/20 g	Smothie banan brzoskwinia z sokiem marchewkowym + blszkopy pszenne (1,3,7)	150 ml/ 2 szt.		

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. lubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyższych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miktaś
 Dietetyk kliniczny