

## JADŁOSPIS ŻŁOBEK

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 03.06.2024

Herbata truskawkowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pszenno-żytnie (1) Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7) Twarożek kremowy (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jabłko	Zupa krem dyniowy na mleczku kokosowym z chrupiącymi grzankami (1,9)	<b>Jajko sadzone (3)</b> Ziemniaki gotowane z koperkiem Fasolka szparagowa z bulką tartą (1) Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
---	--------	--	---	------------------------------

#### WTOREK 04.06.2024

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata malinowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pszenne (1) Polędwica sopocka (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Sok jabłko brzoskwinia	Zupa jarzynowa z brokułem i koperkiem (7,9)	Kolorowe leczo z cukinią, papryką, pomidorami i mięsem drobiowym (9) Makaron pełnoziarnisty (1) Kompot owocowy/Woda	Budyń malinowy (7) + podkłomyki naturalne bez cukru (1,7)
---	------------------------	---	---	---

#### ŚRODA 05.06.2024

Herbata miętowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z awokado Ser żółty Gouda (7) Warzywa: rosłonka, ogórek, papryka czerwona	Melon	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Chałka z masłem (1,7) + gruszka
--	-------	---	---	---------------------------------

#### CZWARTEK 06.06.2024

Płatki Muesli truskawkowo-wiśniowe na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną <b>Masło (7)</b> Pieczywo graham (1) Szyńka złota drobiowa (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywne <i>(marchew, kalarepa, ogórek zielony)</i>	Zupa krem ziemniaczany ze słonecznikiem prażonym (9)	Pyszne pieczone racuszki z jabłkiem prażonym (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy/Woda	Mus owocowo-warzywny w tubce + pieczywo chrupkie razowe (1)
---	---	--	---	---

#### PIĄTEK 07.06.2024

Herbata wieloowocowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo żytnie (1) Twarożek z rzodkiewką (7) Sałatka z makaronem ryżowym z ogórkiem zielonym i sosem jogurtowo-koperkowym (1,3,7,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Pulpeciki z dorsza z warzywami w sosie pomidorowym (1,4,9) Ryż paraboliczny Mini marchewka gotowana Kompot owocowy/Woda	Baton daktylowy z orzechami i nasionami chia (5,8)
--	--	---	--	--

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

**Według norm IŻŻ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 1-3 lat wynosi: 1000 kcal**

## JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 03.06.2024

Herbata truskawkowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pszenno-żytnie (1) Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7) Twarożek kremowy (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jabłko	Zupa krem dyniowy na mleczku kokosowym z chrupiącymi grzankami (1,9)	<b>Jajko sadzone (3)</b> Ziemniaki gotowane z koperkiem Fasolka szparagowa z bulką tartą (1) Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
---	--------	--	---	------------------------------

#### WTOREK 04.06.2024

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata malinowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pszenne (1) Polędwica sopocka (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Sok jabłko brzoskwinia	Zupa jarzynowa z brokułem i koperkiem (7,9)	Kolorowe lecco z cukinią, papryką, pomidorami i mięsem drobiowym (9) Makaron pełnoziarnisty (1) Kompot owocowy/Woda	Budyń malinowy (7) + podkłomyki naturalne bez cukru (1,7)
---	------------------------	---	---	---

#### ŚRODA 05.06.2024

Herbata miętowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z awokado Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonka, ogórek, papryka czerwona	Melon	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Chałka z masłem (1,7) + gruszka
--	-------	---	---	---------------------------------

#### CZWARTEK 06.06.2024

Płatki Muesli truskawkowo-wiśniowe na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną <b>Masło (7)</b> Pieczywo graham (1) Szyńka złota drobiowa (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywne <i>(marchew, kalarepa, ogórek zielony)</i>	Zupa krem ziemniaczany ze słonecznikiem prażonym (9)	Pyszne pieczone racuszki z jabłkiem prażonym (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy/Woda	Mus owocowo-warzywny w tubce + pieczywo chrupkie razowe (1)
---	---	--	---	---

#### PIĄTEK 07.06.2024

Herbata wieloowocowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo żytnie (1) Twarożek z rzodkiewką (7) Sałatka z makaronem ryżowym z ogórkiem zielonym i sosem jogurtowo-koperkowym (1,3,7,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Pulpeciki z dorsza z warzywami w sosie pomidorowym (1,4,9) Ryż paraboliczny Mini marchewka gotowana Kompot owocowy/Woda	Baton daktylowy z orzechami i nasionami chia (5,8)
--	--	---	--	--

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

**Według norm IŻŻ** dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal

## JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 03.06.2024

Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Jogurt naturalny roślinny z musem truskawkowym Twarożek kremowy z tofu (6) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jabłko	Zupa krem dyniowy na mleczku kokosowym z chrupiącymi grzankami (1,9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaki gotowane z koperkiem Fasolka szparagowa z bulką tartą (1) Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
--	--------	--	--	------------------------------

#### WTOREK 04.06.2024

Waniliowa jaglanka na napoju roślinnym/Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Połudwica sopocka (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Sok jabłko brzoskwinia	Zupa jarzynowa z brokułem i koperkiem (9)	Kolorowe leczo z cukinią, papryką, pomidorami i mięsem drobiowym (9) Makaron pełnoziarnisty (1) Kompot owocowy/Woda	Budyń malinowy na napoju roślinnym + andruty (1)
---	------------------------	---	---	--

#### ŚRODA 05.06.2024

Herbata miętowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z awokado Ser żółty roślinny Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Melon	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1) Ziemniaki gotowane z koperkiem Sałatka z ogórków z koperkiem Kompot owocowy/Woda	Chałka z margaryną (1) + gruszka
--	-------	---	--	----------------------------------

#### CZWARTEK 06.06.2024

Płatki Muesli truskawkowo-wiśniowe na napoju roślinnym (1)/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Szynka złota drobiowa (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywne <i>(marchew, kalarepa, ogórek zielony)</i>	Zupa krem ziemniaczany ze słonecznikiem prażonym (9)	Puszyste pieczone racuszki z jabłkiem prażonym (1,3) Jogurt naturalny roślinny Kompot owocowy/Woda	Mus owocowo-warzywny w tubce + pieczywo chrupkie razowe (1)
---	---	--	--	---

#### PIĄTEK 07.06.2024

Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo żytnie (1) Twarożek b/m z rzodkiewką (6) Sałatka z makaronem ryżowym z ogórkiem zielonym i sosem koperkowym (1,3,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl owoce leśne na jogurcie naturalnym roślinnym	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Pulpeciki z dorsza z warzywami w sosie pomidorowym (1,4,9) Ryż paraboliczny Mini marchewka gotowana Kompot owocowy/Woda	Baton daktylowy z orzechami i nasionami chia (5,8)
---	--	---	--	--

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

## JADŁOSPIS Z OGRANICZENIEM PROD. ZAW. GLUTEN

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 03.06.2024

Herbata truskawkowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo bezglutenowe Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7) Twarożek kremowy (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jabłko	Zupa krem dyniowy na mleczku kokosowym z chrupiącymi grzankami b/g (9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaki gotowane z koperkiem Fasolka szparagowa gotowana Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
---	--------	--	---	------------------------------

#### WTOREK 04.06.2024

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata malinowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo bezglutenowe Połudwica sopocka (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Sok jabłko brzoskwinia	Zupa jarzynowa z brokułem i koperkiem (7,9)	Kolorowe lecco z cukinią, papryką, pomidorami i mięsem drobiowym (9) Makaron bezglutenowy Kompot owocowy/Woda	Budyń malinowy (7) + wafle ryżowe
--	------------------------	---	---	-----------------------------------

#### ŚRODA 05.06.2024

Herbata miętowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo bezglutenowe Pasta z awokado Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Melon	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (9)	Kotlety mielone z łopatki wieprzowej b/g Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Bufeczka bezglutenowa z masłem (7) + gruszka
---	-------	---	---	--

#### CZWARTEK 06.06.2024

Płatki kukurydziane b/g na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną <b>Masło (7)</b> Pieczywo bezglutenowe Szynka złota drobiowa (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywne <i>(marchew, kalarepa, ogórek zielony)</i>	Zupa krem ziemniaczany ze słonecznikiem prażonym (9)	Puszyste pieczone racuszki bezglutenowe z jabłkiem prażonym (3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy/Woda	Mus owocowo-warzywny w tubce + herbatniki bezglutenowe
--	---	--	--	--

#### PIĄTEK 07.06.2024

Herbata wieloowocowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo bezglutenowe Twarożek z rzodkiewką (7) Sałatka z makaronem b/g z ogórkiem zielonym i sosem jogurtowo-koperkowym (3,7,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (9)	Pulpeciki z dorsza z warzywami w sosie pomidorowym (4,9) Ryż paraboliczny Mini marchewka gotowana Kompot owocowy/Woda	Brownie bezglutenowe (3)
--	--	---	--	--------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

## JADŁOSPIS DIETA BEZJAJECZNA

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 03.06.2024

Herbata truskawkowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pszenno-żytnie (1) Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7) Twarożek kremowy (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jabłko	Zupa krem dyniowy na mleczku kokosowym z chrupiącymi grzankami (1,9)	<b>Nuggetsy wegetariańskie (1)</b> Ziemniaki gotowane z koperkiem <b>Fasolka szparagowa z bulką tartą (1)</b> Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
---	--------	--	--	------------------------------

#### WTOREK 04.06.2024

<b>Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata malinowa</b> <b>Masło (7)</b> Pieczywo pszenne (1) <b>Polędwica sopocka (6)</b> Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Sok jabłko brzoskwinia	Zupa jarzynowa z brokułem i koperkiem (7,9)	<b>Kolorowe lecco z cukinią, papryką, pomidorami i mięsem drobiowym (9)</b> <b>Makaron pełnoziarnisty (1)</b> Kompot owocowy/Woda	<b>Budyń malinowy (7) + podkłomyki naturalne bez cukru (1,7)</b>
---	------------------------	---	---	--

#### ŚRODA 05.06.2024

Herbata miętowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z awokado <b>Ser żółty Gouda (7)</b> Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Melon	<b>Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)</b>	<b>Kotlety mielone z łopatki wieprzowej (1)</b> Ziemniaki gotowane z koperkiem <b>Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym (7)</b> Kompot owocowy/Woda	<b>Chąłka z masłem (1,7) + gruszka</b>
---	-------	--	---	--

#### CZWARTEK 06.06.2024

<b>Płatki Muesli truskawkowo-wiśniowe na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną</b> <b>Masło (7)</b> Pieczywo graham (1) Szynka złota drobiowa (6) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	<b>Słupki warzywne</b> <i>(marchew, kalarepa, ogórek zielony)</i>	Zupa krem ziemniaczany ze słonecznikiem prażonym (9)	<b>Puszyste pieczone racuszki z jabłkiem prażonym (1,7)</b> <b>Jogurt naturalny (7)</b> Kompot owocowy/Woda	Mus owocowo-warzywny w tubce + <b>pieczywo chrupkie razowe (1)</b>
--	--	--	---	--

#### PIĄTEK 07.06.2024

Herbata wieloowocowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo żytnie (1) Twarożek z rzodkiewką (7) Sałatka z makaronem ryżowym z ogórkiem zielonym i sosem jogurtowo-koperkowym (1,7,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	<b>Koktajl owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)</b>	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	<b>Pulpeciki z dorsza z warzywami w sosie pomidorowym (1,4,9)</b> Ryż paraboliczny Mini marchewka gotowana Kompot owocowy/Woda	<b>Baton daktylowy z orzechami i nasionami chia (5,8)</b>
--	---	---	---	---

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

## JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA

### ŚNIADANIE

### ZUPA

### OBIAD

#### PONIEDZIAŁEK 03.06.2024

Herbata truskawkowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pszenno-żytnie (1) Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7) Twarożek kremowy (7) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jabłko	Zupa krem dyniowy na mleczku kokosowym z chrupiącymi grzankami (1,9)	Jajko sadzone (3) Ziemniaki gotowane z koperkiem Fasolka szparagowa z bulką tartą (1) Kompot owocowy/Woda	Banan + chrupki kukurydziane
---	--------	--	--	------------------------------

#### WTOREK 04.06.2024

Waniliowa jaglanka na mleku (7)/Herbata malinowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pszenne (1) Szynka roślinna Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Sok jabłko brzoskwinia	Zupa jarzynowa z brokułem i koperkiem (7,9)	Kolorowe leczo z cukinią, papryką, pomidorami i vege gyrosem z fasoli (1,9) Makaron pełnoziarnisty (1) Kompot owocowy/Woda	Budyń malinowy (7) + podkłomyki naturalne bez cukru (1,7)
---	------------------------	---	--	---

#### ŚRODA 05.06.2024

Herbata miętowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Pasta z awokado Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Melon	Bulion warzywny z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlety roślinne (1) Ziemniaki gotowane z koperkiem Mizeria z ogórków na jogurcie naturalnym (7) Kompot owocowy/Woda	Chąłka z masłem (1,7) + gruszka
--	-------	---	---	---------------------------------

#### CZWARTEK 06.06.2024

Płatki Muesli truskawkowo-wiśniowe na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną <b>Masło (7)</b> Pieczywo graham (1) Szynka roślinna Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Słupki warzywne <i>(marchew, kalarepa, ogórek zielony)</i>	Zupa krem ziemniaczany ze słonecznikiem prażonym (9)	Puszyste pieczone racuszki z jabłkiem prażonym (1,3,7) Jogurt naturalny (7) Kompot owocowy/Woda	Mus owocowo-warzywny w tubce + pieczywo chrupkie razowe (1)
---	---	--	---	---

#### PIĄTEK 07.06.2024

Herbata wieloowocowa <b>Masło (7)</b> Pieczywo żytnie (1) Twarożek z rzodkiewką (7) Sałatka z makaronem ryżowym z ogórkiem zielonym i sosem jogurtowo-koperkowym (1,3,7,10) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Koktajl owoce leśne na jogurcie naturalnym (7)	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Pieczony falafel z sosem pomidorowym (1,4,9) Ryż paraboliczny Mini marchewka gotowana Kompot owocowy/Woda	Baton daktylowy z orzechami i nasionami chia (5,8)
--	--	---	--	--

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.