

## Jadłospis

Poniedziałek – 29.04.2024 r.		Alergeny	Energia (kcal)	Białko (g)	Tłuszcze (g)	Węglowodany (g)
Zupa grochowa (300g)	Seler	239	11,00	5,96	38,80	
Makaron penne (150g)	Gluten	220	6,42	0,84	47,58	
Sos po bolońsku z mięsem i warzywami (220g)	Seler	203	12,8	13	8,9	
Kompot owocowy (250 ml) / Woda z cytryną i miętą (250 ml)		102/1	0,5/0	0/0	25/0,05	
Wtorek – 30.04.2024 r.		Alergeny	Energia (kcal)	Białko (g)	Tłuszcze (g)	Węglowodany (g)
Zupa krupnik (300g)	Seler, gluten	153	4,95	0,77	31,65	
Ziemniaki gotowane (200g)		180	3,8	0,2	41,0	
Kotlet schabowy (100g)	Jaja, gluten	208	17,88	13,49	3,90	
Surówka (100g)		63	1,4	2,14	9,12	
Kompot owocowy (250 ml) / Woda z cytryną i miętą (250 ml)		102/1	0,5/0	0/0	25/0,05	

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, lubczyk, tymianek, curry, kminek, estragon, czosnek granulowany, gałka muskatołowa, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

DIETYK  
*Katarzyna*  
Wojciechowska