



Menu 19 - 22 czerwca

Cyframi oznaczone są alergeny – wykaz pod menu

PONIEDZIAŁEK

Zupa z brukselki

Spaghetti w sosie pomidorowym z serem mozzarella

1,3,7,9

WTOREK

Krem z zielonego groszku

Medalion z indyka, ziemniaki i mizeria

1,3,7,9

ŚRODA

Zupa kalafiorowa

Kopytka z boczkiem i kwaszoną kapustą

1,3,7,9

CZWARTEK

Zupa pomidorowa z makaronem

Karkówka pieczona w sosie, kasza i kwaszone ogórki

1,3,7,9

Minął kolejny, wspólny rok szkolny, razem z Wami zaczynamy wakacje!

Życzymy dużo słońca i wielu niezapomnianych przygód.

Jeśli zjecie coś pysznego czego jeszcze nie ugotowaliśmy dla Was ,

zróbcie zdjęcie lub zapytajcie o przepis .

Do zobaczenia we wrześniu :)

Wykaz substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne, (łącznie z laktozą)
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis L.*), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

Zapraszamy do korespondencji na adres mailowy
oliwkacatering1@o2.pl

*Szanowni Państwo zastrzegamy sobie prawo do niewielkich zmian w menu