



### **Menu 15 - 19 stycznia – 22 dni szkolne**

Przypominamy o terminie płatności za abonament obiadowy

Cyframi oznaczone są alergeny – wykaz pod menu

#### **PONIEDZIAŁEK**

Zupa z fasolki szparagowej  
Spaghetti carbonara

1,3,6,7,9,11

#### **WTOREK**

Zupa marchewkowo-paprykowa  
Kotlet mielony, ziemniaki i gotowana, kwaszona kapusta

1,3,6,7,9,11

#### **ŚRODA**

Zupa pomidorowa z makaronem  
Gyros z ryżem, sosem czosnkowym i surówka

1,3,6,7,9,11

#### **CZWARTEK**

Zupa jarzynowa  
Gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki

1,3,6,7,9,11

#### **PIĄTEK**

Kapuśniak  
Naleśniki z serkiem z pomarańczami i polewą czekoladową

1,3,6,7,9,11

## 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 (*Amygdaluscommunis* L.), orzechy laskowe (*Corylusavellana*), 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](mailto:oliwkacatering1@o2.pl)

\*Szanowni Państwo zastrzegamy sobie prawo do niewielkich zmian w menu