



## **Menu19 – 23 marca**

Cyframi oznaczone są alergeny – wykaz pod menu

### **PONIEDZIAŁEK**

Zupa jarzynowa  
Spaghetti bolognese  
1,3,6,7,9,11

### **WTOREK**

Zupa ogórkowa  
Kurczak pieczony, ziemniaki i kapusta na słodko-kwaśno  
1,3,6,7,9,11

### **ŚRODA**

Krem z kalafiora Romanesco  
Pieczeń wieprzowa, kasza i kwaszone ogórki  
1,3,6,7,9,11

### **CZWARTEK**

Zupa z fasolki  
Pulpety z indyka w sosie potrawkowym, ryż i gotowana marchewka  
1,3,6,7,9,11

### **PIĄTEK**

Zupa pomidorowa z makaronem  
Jajka sadzone, ziemniaki i mizeria  
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