



Menu 20 – 24 listopada

Cyframi oznaczone są alergeny – wykaz pod menu

PONIEDZIAŁEK

Zupa pomidorowa z makaronem

Pierogi ruskie

1,3,6,7,9,11

WTOREK

Krem z zielonego groszku

Kurczak w sosie potrawkowym, ryż i marchewka

1,3,6,7,9,11

ŚRODA

Rosół z makaronem

Kotlet mielony, ziemniaki i surówka

1,3,6,7,9,11

CZWARTEK

Żurek

Pyzy w sosie pieczarkowym

1,3,6,7,9,11

PIĄTEK

Zupa jarzynowa

Filet z mintaja, ziemniaki i surówka

1,3,4,6,7,9,11

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

*Szanowni Państwo zastrzegamy sobie prawo do niewielkich zmian w menu