

Dzień tygodnia	Obiady	Ilość w gramach/ kaloryczność
Poniedziałek 16.06.	Zupa fasolowa (1,7,9) Makaron pszenny z sosem bolognese (1,7, 9) Woda	300 300 200 632 kcal
Wtorek 17.06.	Zupa szpinakowa z marchewką (1,7,9) Ziemniaki gotowane Kotlet drobiowy z warzywami (1,3,6) Surówka z marchewki Woda	300 150 180 200 608 kcal
Środa 18.06.	Zupa pomidorowa z ryżem (1,7,9) Ziemniaki gotowane Filet z ryby panierowany pieczony (1,3,6) Surówka z kiszonej kapusty Woda	300 150 100 100 200 497 kcal

Szkoła nr 15

Na życzenie klienta wysyłamy składy potraw

Lista alergenów

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland i produkty pochodne.
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/l w przeliczeniu na SO₂.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne