

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 02.09.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa
Masło (7)
Pieczywo pszenno-żytnie (1)
Serek ziółowy (własnej roboty) (7)
Szynka krakowska sucha (6)
Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor

Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)

Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem
Kasza kuskus (1)
Groszek zielony gotowany
Kompot owocowy/Woda

Baton owsiany z miodem (1)

WTOREK 03.09.2024

Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/Herbata malinowa
Masło (7)
Pieczywo pszenne (1)
Kurczak wolno gotowany (3,6,7)
Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor

Morele

Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)

Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypany serem mozzarella (1,7,9)
Ogórek kiszony (10)
Kompot owocowy/Woda

Koktajl banan-malina na jogurcie naturalnym z nasionami chia (7)

ŚRODA 04.09.2024

Herbata miętowa
Masło (7)
Pieczywo żytnie (1)
Jajecznica ze szczypiorkiem (3,7)
Ser żółty Gouda (7)
Warzywa: roszponka, ogórek, papryka czerwona

Arbuz

Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)

Pampuchy na parze z jogurtem naturalnym i musem brzoskwiniowym (1,3,7)
Kompot owocowy/Woda

Pieczywo chrupkie razowe z masłem orzechowym + słupki z marchewki (1,5,8)

CZWARTEK 05.09.2024

Jagodowa kasza manna na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną
Masło (7)
Pieczywo graham (1)
Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty)
Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek

Koktajl waniliowy (7)

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)

Kotlet schabowy w panierce (1,3)
Ziemniaki gotowane
Surówka z buraczków
Kompot owocowy/Woda

Brzoskwinia UFO + podpiomyki bez cukru (1,7)

PIĄTEK 05.09.2024

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa
Masło (7)
Pieczywo pełnoziarniste (1,11)
Choco dżem śliwkowy
Twarożek (7)
Warzywa: sałata, pomidor, papryka

Sok świeży jabłko-burak

Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)

Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7)
Ryż paraboliczny
Brokuł gotowany
Kompot owocowy/Woda

Śliwka + chrupki kukurydziane kręcone

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻŻ dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 1-3 lat wynosi: 1000 kcal



JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 02.08.2024

Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Serek ziółowy (własnej roboty) (7) Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza kuskus (1) Groszek zielony gotowany Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1)
---	---	---	--	----------------------------

WTOREK 03.08.2024

Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Kurczak wolno gotowany (3,6,7) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Morele	Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypany serem mozzarella (1,7,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy/Woda	Koktajl banan-malina na jogurcie naturalnym z nasionami chia (7)
--	--------	---	---	--

ŚRODA 04.08.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Jajecznica ze szczypiorkiem (3,7) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Arbuz	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Pampuchy na parze z jogurtem naturalnym i musem brzoskwiowym (1,3,7) Kompot owocowy/Woda	Pieczywo chrupkie razowe z masłem orzechowym + słupki z marchewki (1,5,8)
--	-------	--	---	---

CZWARTEK 05.08.2024

Jagodowa kasza manna na mleku (1,7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl waniliowy (7)	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy/Woda	Brzoskwinia UFO + podłomyki bez cukru (1,7)
--	-----------------------	---	--	---

PIĄTEK 06.08.2024

Kawa zbożowa na mleku (1,7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok świeży jabłko-burak	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Śliwka + chrupki kukurydziane kręcone
---	-------------------------	---	--	---------------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

Według norm IŻZ codzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi: 1400 kcal

JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 02.08.2024

<p>Napój roślinny ryżowy/Herbata truskawkowa Margaryna Pieczywo pszenno-żytnie (1) Serek ziołowy (własnej roboty) roślinny (6) Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: sałata, papryka czerwona</p>	<p>Jogurt naturalny kokosowy z musem truskawkowym</p>	<p>Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)</p>	<p>Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza kuskus (1) Groszek zielony gotowany Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Baton owsiany z miodem (1)</p>
---	--	---	---	--

WTOREK 03.08.2024

<p>Owsianka z jabłkiem na napoju roślinnym (1)/Herbata malinowa Margaryna Pieczywo pszenne (1) Kurczak wolno gotowany (3,6,7) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor</p>	<p>Morele</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (9)</p>	<p>Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypany serem mozzarella roślinnym (1,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Koktajl banan-malina na napoju roślinnym z nasionami chia</p>
---	----------------------	---	---	---

ŚRODA 04.08.2024

<p>Herbata miętowa Margaryna Pieczywo żytnie (1) Jajecznica ze szczypiorkiem (3) Ser żółty roślinny Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona</p>	<p>Arbuz</p>	<p>Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)</p>	<p>Pampuchy na parze z jogurtem naturalnym roślinnym i musem brzoskwiowym (1,3) Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Pieczywo chrupkie razowe z masłem orzechowym + słupki z marchewki (1,5,8)</p>
---	---------------------	--	---	---

CZWARTEK 05.08.2024

<p>Jagodowa jaglanka na napoju roślinnym (1)/Herbata czarna z cytryną Margaryna Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek</p>	<p>Koktajl waniliowy na jogurcie naturalnym roślinnym</p>	<p>Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)</p>	<p>Kotlet schabowy w panierce (1,3) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Brzoskwinia UFO + andruty (1)</p>
--	--	---	--	---

PIĄTEK 06.08.2024

<p>Herbata wieloowocowa Margaryna Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Choco dżem śliwkowy Twarożek roślinny (6) Warzywa: sałata, pomidor, papryka</p>	<p>Sok świeży jabłko-burak</p>	<p>Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)</p>	<p>Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym b/m (1,4) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Śliwka + chrupki kukurydziane kręcone</p>
--	---------------------------------------	---	--	---

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-Lubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA Z OGRANICZENIEM PRODUKTÓW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 02.08.2024

<p>Mleko (7)/Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Serek ziółowy (własnej roboty) (7) Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor</p>	<p>Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)</p>	<p>Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)</p>	<p>Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Ryż paraboliczny Groszek zielony gotowany Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Brownie bezglutenowe z malinami (3)</p>
--	--	--	---	--

WTOREK 03.08.2024

<p>Owsianka b/g z jabłkiem na mleku (7)/Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Kurczak wolno gotowany (3,6,7) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor</p>	<p>Morele</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)</p>	<p>Makaron penne b/g w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypany serem mozzarella (7,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Koktajl banan-malina na jogurcie naturalnym z nasionami chia (7)</p>
--	---------------	--	--	---

ŚRODA 04.08.2024

<p>Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Jajecznica ze szczypiorkiem (3,7) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona</p>	<p>Arbuz</p>	<p>Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami bezglutenowymi (9)</p>	<p>Pampuchy b/g na parze z jogurtem naturalnym i musem brzoskwiowym (3,7) Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Wafle ryżowe z masłem orzechowym + słupki z marchewki (5,8)</p>
---	--------------	--	--	--

CZWARTEK 05.08.2024

<p>Jagodowa jaglanka na mleku (7)/Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek</p>	<p>Koktajl waniliowy (7)</p>	<p>Rosół drobiowo-wołowy z makaronem b/g i świeżą natką pietruszki (9)</p>	<p>Kotlet schabowy w panierce (3) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Brzoskwinia UFO + herbatniki bezglutenowe</p>
--	------------------------------	--	---	--

PIĄTEK 06.08.2024

<p>Kawa zbożowa na mleku (7)/Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo bezglutenowe Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka</p>	<p>Sok świeży jabłko-burak</p>	<p>Zupa krupnik z kaszą jaglaną i warzywami (9)</p>	<p>Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda</p>	<p>Śliwka + chrupki kukurydziane kręcone</p>
---	--------------------------------	---	---	--

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-tubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA BEZJAJECZNA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 02.08.2024

Mleko (7) /Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Serek ziółowy (własnej roboty) (7) Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza kuskus (1) Groszek zielony gotowany Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1)
---	--	--	--	-----------------------------------

WTOREK 03.08.2024

Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7) /Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka krakowska sucha (6) Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Morele	Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypany serem mozzarella (1,7,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy/Woda	Koktajl banan-malina na jogurcie naturalnym z nasionami chia (7)
---	--------	--	--	---

ŚRODA 04.08.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Jajecznica ze szczypiorkiem (3,7) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Arbuz	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Pampuchy na parze z jogurtem naturalnym i musem brzoskwiowym (1,7) Kompot owocowy/Woda	Pieczywo chrupkie razowe z masłem orzechowym + słupki z marchewki (1,5,8)
--	-------	---	---	--

CZWARTEK 05.08.2024

Jagodowa kasza manna na mleku (1,7) /Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl waniliowy (7)	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet schabowy w panierce (1) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy/Woda	Brzoskwinia UFO + podłomyki bez cukru (1,7)
---	------------------------------	--	--	--

PIĄTEK 06.08.2024

Kawa zbożowa na mleku (1,7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok świeży jabłko-burak	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Kotlety rybne z miruny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Śliwka + chrupki kukurydziane kręcone
---	-------------------------	--	--	---------------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-tubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.

JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA

ŚNIADANIE

ZUPA

OBIAD

PONIEDZIAŁEK 02.08.2024

Mleko (7) /Herbata truskawkowa Masło (7) Pieczywo pszenno-żytnie (1) Serek ziółowy (własnej roboty) (7) Szynka roślinna Warzywa: sałata, papryka czerwona, pomidor	Jogurt naturalny z musem truskawkowym (7)	Zupa krem marchewkowy z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami dyni (9)	Ciecierzycy w sosie słodko-kwaśnym z warzywami i ananasem Kasza kuskus (1) Groszek zielony gotowany Kompot owocowy/Woda	Baton owsiany z miodem (1)
--	--	--	--	-----------------------------------

WTOREK 03.08.2024

Owsianka z jabłkiem na mleku (1,7) /Herbata malinowa Masło (7) Pieczywo pszenne (1) Szynka roślinna Warzywa: rukola, rzodkiewka, pomidor	Morele	Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolką szparagową (7,9)	Makaron penne w sosie Napoli z czerwoną soczewicą i warzywami posypany serem mozzarella (1,7,9) Ogórek kiszony (10) Kompot owocowy/Woda	Koktajl banan-malina na jogurcie naturalnym z nasionami chia (7)
--	--------	--	--	---

ŚRODA 04.08.2024

Herbata miętowa Masło (7) Pieczywo żytnie (1) Jajecznica ze szczypiorkiem (3,7) Ser żółty Gouda (7) Warzywa: roszonek, ogórek, papryka czerwona	Arbuz	Zupa krem z zielonych warzyw z chrupiącymi grzankami (1,9)	Pampuchy na parze z jogurtem naturalnym i musem brzoskwiowym (1,3,7) Kompot owocowy/Woda	Pieczywo chrupkie razowe z masłem orzechowym + słupki z marchewki (1,5,8)
--	-------	---	---	--

CZWARTEK 05.08.2024

Jagodowa kasza manna na mleku (1,7) /Herbata czarna z cytryną Masło (7) Pieczywo graham (1) Hummus klasyczny z ciecierzycy (własnej roboty) Warzywa: szpinak, papryka żółta, ogórek	Koktajl waniliowy (7)	Bulion warzywny z makaronem i świeżą natką pietruszki (1,9)	Kotlet roślinny (1) Ziemniaki gotowane Surówka z buraczków Kompot owocowy/Woda	Brzoskwinia UFO + podłomyki bez cukru (1,7)
---	------------------------------	--	---	--

PIĄTEK 06.08.2024

Kawa zbożowa na mleku (1,7) /Herbata wieloowocowa Masło (7) Pieczywo pełnoziarniste (1,11) Choco dżem śliwkowy Twarożek (7) Warzywa: sałata, pomidor, papryka	Sok świeży jabłko-burak	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i warzywami (1,9)	Kotlet roślinny w sosie koperkowo-śmietanowym (1,4,7) Ryż paraboliczny Brokuł gotowany Kompot owocowy/Woda	Śliwka + chrupki kukurydziane kręcone
---	-------------------------	--	---	---------------------------------------

Numerami oznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/11: 1-Zboża zawierające gluten, 2-Skorupiaki i produkty pochodne, 3-Jaja i produkty pochodne, 4-Ryby i produkty pochodne, 5-Orzechy ziemne i produkty pochodne, 6-Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne, 8-Orzechy i produkty pochodne, 9-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Sezam i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki, 13-tubin i produkty pochodne, 14-Mięczaki i produkty pochodne. Dodatkowo informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków. Catering zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn od nas niezależnych.