



	PONIEDZIALEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Kasza manna na mleku z cynamonem (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb razowy (1)	50 g	Chleb pszenno - żytni [1]	50 g	Chleb wieloziarnisty (1,11)	50 g	Chleb jasny (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Twarożek z ziołami (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Jajko w sosie tatarskim (3,10)	1 szt./ 20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pomidor	20 g	Paprykarz wegański (9)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Rzodkiewka	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g
					Ogórek	20 g			Salata	5 g
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Sok warzywno - owocowy [tłoczony]	150 ml
OBIAD	Zupa kalafiorowa zabelana z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9)	200 ml	Zupa z kaszy pęczak z bulgur z natką pietruszki na wywarze warzywnym (1,9)	200 ml	Domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z maki durum z lubczykiem i natką (1,3,9)	200 ml	Krem z ciecierzycy pora z ziemniakami i serem mozzarellą na wywarze warzywnym podany z grzankami pszennymi (1,7,9)	200 ml/ 5 g	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	200 ml
	Makaron świderki z maki durum z sosem neapolitańskim z mięsem mielonym wieprzowym włoszczyzną soczewicą zagęszczony mąką pszenną i posypany serem mozzarellą (1,3,7,9)	280 g	Udko z kurczaka pieczone w ziołach	70 g	Gulasz stroganoff z mięsem wieprzowym w kawałkach, papryką cebulką ogórkiem kiszonym soczewicą w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1,10)	120 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i słonecznikiem (1,3,4)	70 g	Naleśniki z kokosowym serkiem białym - wyrób własny z dodatkiem maki pełnoziarnistej (1,3,7,8)	2 szt
			Ziemniaki puree (7)	100 g	Kopytka (1,3)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 g
	Mix sałat z kukurydzą i sosem winegret (10)	40 g	Marchewka duszona na maśle (7)	80 g	Buraczki z natką i oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z żurawiną natką pietruszki i z oliwą (10)	80 g	Surówka z marchewki i suszoną morelą	40 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzeczka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Koktajl malina porzeczka mleku z miodem (7)	150 ml	Mus gruszkowo- jabłkowy + mini bułka maślana pszenna (1,3,7)	100 g/ 1 szt	Deser na kremowym serku z dżemem morelowym niskosłodzonym na biszkopecie pszennym (1,3,7)	150 g	Ciasto ze śliwką z Torcikowej Chatki z maki pszennej - wyrób domowy (1,3)	50 g	Salatka jarzynowa z zielonym groszkiem i kukurydzą z dodatkiem majonezu (3,9,10) + Weka pszenna (1)	50 g/ 50 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. tulin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Płatki owsiane na mleku z suszoną morelą (1,7)	200 ml
	Chleb razowy (1)	50 g	Chleb jasny (1)	50 g	Chleb wieloziarnisty (1,11)	50 g	Chleb pszenno - żytni [1]	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Gzik z rzodkiewką i szczypiorkiem (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Pasta z pieczonej marchewki z oliwą sezamem (11)	20 g	Ser żółty gouda (7)	20 g
	Szynka z drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z porem i majonezem (3,10)	20 g	Serek wiejski z ogórkiem i cebulką (7)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Salata	5 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rzodkiewka	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g
			Salata	5 g	Ketchup (1,10)	20 g	Rukola	3 g		
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Kukurydza	100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
OBIAD	Zupa krem brokułowo - serowy [mozzarella] z ziemniakami i natką na wywarze warzywnym posypyany pestkami dyni (7,9)	200 ml	Zupa gulaszowa z papryką pomidorami z mięsem wieprzowym fasolą czerwoną i ziemniakami z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa krupnik z kaszy pęczak z pieczarkami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (1,9)	200 ml	Zupa kapuśniak z kapusty białej pomidorami z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa ogórkowa zabieleną z ryżem parabolicznym i koperkiem na wywarze warzywnym (7,9,10)	200 ml
	Pulpeciki wieprzowo- wołowe z dodatkiem soi w sosie śmietanowo ziołowym zagęszczonym mąką pszenną [1,6,7]	4 szt/ 50 ml	Knedle z musem morelowym wyrób z mąki pszennej (1,3,7)	3 szt	Kotlet z fileta z kurczaka panierowany w bułce tartej (1,3)	70 g	Makaron penne z mąki durum z kawałkami indyka z pesto bazyliowym i brokułem (1,3,5,7,8)	220 g	Ryba Mintaj panierowany z bułką tartą i panierką z ciecierzycy (1,3,4)	70 g
	Kasza pęczak (1)	100 g	Polewa czekoladowa z bananem na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki puree (7)	100 g			Ziemniaki	100 g
	Surówka z kapusty białej z koperkiem i oliwą	80 g	Salatka owocowa ananas gruszka jabłko z sosem mango	40 g	Mizeria z rzodkiewką i jogurtem (7)	80 g	Mix sałat z kukurydzą z zielonym groszkiem prażonym słonecznikiem i oliwą	40 g	Surówka marchew seler na śmietanie (7,9)	80 g
	Kompot owocowy jabłko porzecza	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzecza	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Brioszka pszenna z budyniem gotowanym na mleku (1,3,7)	1 szt	Wafle ryżowe + różowy hummus z burakiem (11)	2 szt/ 20 g	Koktajl truskawkowy z nasionami chia na maślanie (7)	150 ml	Kremowy serek biały z malinami na biszkopecie (1,3,7)	150 g	Chałka pszenna (1,3,7) + miód naturalny	50 g/ 10 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. tubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA DZIEŃ ŚWIĄTECZNY		CZWARTEK		WIELKI PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki jaglane z musem jabłkowym na mleku (7)	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb razowy (1)	50 g	Chleb graham (1)	50 g	Chleb pszenno - razowy (1)	50 g	Chleb jasny (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Paszтет zapiekany wieprzowy (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka świąteczna (1,6,9,10)	20 g	Szynka z indyka (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ser żółty salami (7)	20 g	Papryka	20 g	Jajko gotowane + sos tatarski jogurtowo -majonezowym (3,7,10)	1 szt. / 20 g	Serek toska z papryką (7)	20 g	Pasta z czerwonej fasoli z oliwą	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Rzeżucha	2 g	Pomidor	20 g	Salata	5 g
					Rzodkiewka	20 g	Ogórek	20 g	Ogórek	20 g
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Sok warzywno - owocowy [tłoczony]	150 ml
OBIAD	Zupa brukselkowa z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (9)	200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką (9)	200 ml	Zupa żurek z zakwasu żytniego, zabelany z ziemniakami, kielbaską białą, majerankiem i koperkiem (1,6,7,9,10)	200 ml	Zupa krem z zielonego groszku z mlekiem kokosowym na wywarze warzywnym podany z grzankami pszennymi (1,9)	200 ml / 5g	Zupa szczawiowa z jajkiem ziemniakami zabelana z koperkiem na wywarze warzywnym (3,7,9)	200 ml
	Makaron z mąki durum a' la carbonara z szynką wieprzową w sosie śmietanowo- serowym [ser mozzarella] i cukinią (1,3,6,7,9,10)	220 g	Paluszki rybne z Mintaja panierowane w bułce tartej (1,3,4)	3 szt	Schab w sosie pieczeniowym z dodatkiem musztardy zagęszczony mąką pszenną [1,10]	70 g/ 50 ml	Kotlet mielony pożarski z mięsa kurczaka z porem i ciecierzą panierowany w bułce tartej [1,3]	70 g	Pierogi ruskie - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej [1,3,7]	6 szt
			Ziemniaki puree (7)	100 g	Mix kasz- pęczak, jęczmienna i gryczana (1)	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g		
	Mix salát z zielonym groszkiem i sosem winegret (10)	40 g	Kapusta kiszona z cebulką i oliwą (10)	80 g	Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą	80 g	Marchewka z kalarepką duszona w maśle (7)	80 g	Colesław z czerwonej kapusty (3,10)	40 g
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK	Serek waniliowy (7)	1 szt	Koktajl brzoskwinia banan na mleku (7)	150 ml	Babka Wielkanocna ciasto ucierane (1,3,7)	50 g	Deser na kremowym serku z ryżem preparowanym i wiórkami czekolady	150 g	Kisiel truskawkowy + chrupki kukurydziane	150 g/ 5 g

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwa obecność powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE			Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
			Chleb razowy (1)	50 g	Chleb jasny (1)	50 g	Chleb razowy (1)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
			Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
			Ser żółty (7)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Serek wiejski z pomidorami i szczypiorkiem (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
			Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z tuńczykiem z porem (3,4,10)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka z zielonym groszkiem (3,10)	20 g
			Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g	Ogórek	20 g	Rzodkiewka	20 g
					Ketchup (1,10)	20 g				
II ŚNIADANIE			Owoc sezonowy	1szt./100g	Owoc sezonowy	1szt./100g	Owoc sezonowy	1szt./100g	Mus owocowo- warzywny	1 szt
OBIAD			Zupa z czerwonej soczewicy z ziemniakami na wywarze warzywnym posypana natką (9)	200 ml	Zupa domowy rosół na wywarze drobiowo-warzywnym z makaronem nitki z mąki durum z lubczykiem (1,3,9)	200 ml	Zupa wiosenna z kalarepą zabieleną z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9)	200 ml	Zupa koperkowa delikatnie zabieleną z makaronem zacierką z mąki durum na wywarze warzywnym (1,3,7,9)	200 ml
			Ryż z jabłkami prażonymi z cynamonem	220 g	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej [1,3]	70 g	Potrąwka z indyka z pieczarkami zielonym groszkiem w sosie śmietanowym zagęszczony mąką pszenną (1,7)	120 g	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej i sezamie (1,3,4,11)	70 g
			Polewa truskawkowa na jogurcie (7)	50 g	Ziemniaki	100 g	Kasza bulgur (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g
			Surówka z marchewki w sosie mango z orzechami (5,8)	40 g	Coleślaw z marchewką w sosie jogurtowo majonezowym (3,7,10)	80 g	Buraczki tarte z cebulką i oliwą	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z papryką i z oliwą (10)	80 g
			Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml
PODWIECZOREK			Pieczewo chrupkie pszenne razowe (1) Pasta z twarogiem z ziołami (7)	2 szt/20 g	Budyń waniliowy na mleku z konfiturą malinową (7)	150 g	Mufinka z jabłkiem z mlekiem Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3,7)	1 szt	Smoothie marchew banan z mlekiem (7)	150 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. tulin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Dominika Miklas Dietetyk kliniczny	



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Zacierka z mąki durum na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml				
	Chleb razowy (1)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1)	50 g	Chleb graham (1)	50 g				
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g				
	Pasztet wieprzowy zapiekany (1,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g				
	Dżem niskosłodzony wiśniowy	20 g	Pomidor	20 g	Pomidorowa pasta z kurczaka	20 g				
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Ogórek kiszony (10)	20 g				
	Rzodkiew tarta	15 g			Salata	5 g				
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g	Owoc sezonowy	1 szt./100 g				
OBIAD	Zupa krem ziemniaczano - serowy (ser mozzarella, ser żółty) na wywarze warzywnym z natką pietruszki posypana pestkami dyni (7,9)	200 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	200 ml	Zupa barszcz biały z jajkiem ziemniakami zabelany na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (1,3,7,9)	200 ml				
	Delikatny chili con carne z mięsem mielonym wieprzowym z fasolą czerwoną papryką cebulką zagęszczone mąką pszenną (1)	120 g	Nugetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych z dodatkiem bułki tartej (1,3)	70 g/3 szt.	Gulasz węgierski wieprzowy z papryką pieczarkami i soczewicą zagęszczony mąką pszenną (1)	120 g				
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Kluski śląskie (3)	100 g				
	Mix sałat, z zielonym groszkiem i marchewką i oliwą	40 g	Surówka z rzodkwi białej kalarepy z kukurydza w sosie jogurtowo-majonezowym (3,7,10)	80 g	Buraczki z oliwą	40 g				
	Kompot owocowy jabłko porzeczką	200 ml	Kompot owocowy jabłko śliwka	200 ml	Kompot owocowy jabłko agrest	200 ml				
PODWIECZOREK	Jogurt biskoptowy (1,3,7)	1 szt	Bułka słodka z owocem (1,3,7)	1 szt	Koktajl gruszkowy na jogurcie (7)	150 ml				

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Dominika Miklas
 Dietetyk kliniczny