

 KANZEON WROCLAWSKI CATERING SP. Z O.O. GRUDZIEŃ TYDZIEŃ I 01.12.2025- 5.12.2025 JADŁOSPIS DIETA BEZMLECZNA PRZEDSZKOLE 4											
											
ŚNIADANIE	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA ZIELONY DZIEŃ		CZWARTEK		PIĄTEK		
	Herbata owocowa	200 ml	Drobny makaron na mleku roślinnym (1a) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	
	Chleb pszenno żytni (1a,1b)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb pszenny i wieloziarnisty (1a,11)	50 g	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.	
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	
	Szynka z kurczaka (1a,6,9,10)	20 g	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Szynka sojowa (1a,6,9,10)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	
	Masło orzechowe (5,8)	10 g	Papryka	20 g	Pasta z ciecierzycy z oliwą	20 g	Pasta z groszku z oliwą	20 g	Smalczyk z fasoli z jabłkiem i oliwą	20 g	
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Salata	5 g	Ogórek	20 g	Ketchup (1a,10)	20 g	Rzodkiewka	15 g	
							Pomidor	20 g	Rukola	3 g	
ZUPA + DESER	Zupa barszcz biały z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (1b,9)	200 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo- warzywnym posypany natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami z na wywarze warzywnym z natką pietruszki	200 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (9,10)	200 ml	Zupa krem z białych warzyw (pietruszka, kalafior, ciecierzycza, seler) z kaszą kukurydzianą na wywarze warzywnym z grzankami pszennymi graham (1a,9)	200 ml/ 5g	
	Koktajl owoce leśne [czarna porzeczka, truskawka, malina] na mleku roślinnym + wafle ryżowe	130 ml/ 2 szt.	Jogurt wegański (6) z płatkami czekoladowymi bm o obniżonej zawartości cukru (1a)	140 ml/10 g	Kukurydza gotowana	1 szt	Kasza jaglana gotowana na mleku roślinnym z malinami na biszkopcie pszennym bm (1a,3)	130 g	Kisiel wiśniowy z herbatnikami bm (1a,3)	130 g/ 2 szt	
II DANIE	Makaron z pszenicy durum z sosem bolońskim z soczewicą, marchewką z mięsem mielonym wieprzowym (1a,9)	220 g	Udko z kurczaka duszone w ziołach	1 szt/ 70g	Pancake z mąki pszennej bm - pieczone w piecu (1a,3)	2 szt	Gulasz z mięsa drobiowego z warzywami w sosie ze śmietany roślinnej (1a,9)	70 g/ 50 ml	Paluszki rybne panierowane w bułce tartej (1a,3,4)	3 szt./ 70 g	
			Ziemniaki	100 g	Polewa truskawkowa	50 g	Kluski śląskie (3)	100 g	Ziemniaki młode z koperkiem	100 g	
	Mix sałat z kukurydzą i sosem winegret (10)	40 g	Marchewka z groszkiem z masłem roślinnym	40 g	Salatka owocowa jabłko gruszka ananas	40 g	Buraczki tarte z oliwą	40 g	Salatka z kapusty kiszonej z żurawiną i oliwą (10)	40 g	
			Surówka z czerwonej kapusty z oliwą	40 g			Bukiet warzyw	40 g	Brokuły	40 g	
	Owoc sezonowy	1szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	Owoc sezonowy	1szt./ 100g	
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 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 swolm składzie substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i słarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Natalia Wanga-Czajewska Dietetyk kliniczny		

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK ZIELONY DZIEŃ		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku roślinnym (1b,1c)	200 ml	Kasza jaglana na mleku roślinnym + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb jasny i wieloziarnisty (1a,1c,1d,11)	50 g	Chleb pszenno żytni (1a,1b)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Różowa pasta z fasoli ze słonecznikiem i koperkiem	20 g	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20g	Szynka sojowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g
	Pasta z ciecierzycy ze szczypiorkiem	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z soczewicy z sezamem (11)	20 g	Rzodkiewka	15 g	Pasta jajeczna majonezem (3,10)	20 g
	Rzodkiew biała	15 g	Salata	5 g	Papryka	20 g	Pomidor	20 g	Rukola	3 g
									Ogórek	20 g
ZUPA + DESER	Zupa pomidorowa z makaronem literki z pszenicy durum z włoszczyzną na wywarze warzywnym (1a,3,9)	200 ml	Zupa neapolitańska z papryką na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml	Domowy rosół z makaronem z pszenicy durum na wywarze drobiowo -warzywnym z lubczykiem i natką pietruszki (1a,3,9)	200 ml	Kapuśniak z kiszonej kapusty wywarze warzywnym z koperkiem i ziemniakami (9,10)	200 ml	Zupa krem ziemniaczano -porowy z kaszą kukurydzianą i natką na wywarze warzywnym posypany nasionami słonecznika (9)	200 ml
	Smoothe "Snickers" na mleku roślinnym z masłem orzechowym, kakao i bananem (5,8) + chipsy jabłkowe	130 ml/ 5 g	Rogalik pszenny bm z jagodami (1a,3)	1 szt	Mufinka z Torcikowej Chatki z agrestem bm - wyrób domowy (1a,3)	1 szt	Weka pszenna (1a) + pasta z groszku z oliwą	50 g/ 20 g	Ciasteczko owsiane bm (1c,1d)	1 szt
II DANIE	Pulpeciki wieprzowo - wołowe z dodarkiem soi w sosie koperkowym zagęszczonym mąką pszenną (1a,3,6)	4 szt /50 ml	Nugetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydzianych z dodatkiem ciecierzycy (1a,3)	70 g/ 3szt	Gołąbek hiszpański z ryżem i warzywami z mięsem mielonym wieprzowym (9)	100 g/ 1szt	Knedle z truskawkami - wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej (1a,3)	3 szt.	Ryba Mintaj panierowana klasycznie w bułce tartej z sezamem (1a,3,4,11)	70 g
			Sos pomidorowy (1a)			50 ml				
	Kasza jęczmienna pęczak (1c)	100 g	Ziemniaki	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa straciatella na jogurcie wegańskim (6)	50 g	Ziemniaki	100 g
	Surówka z białej kapusty z marchewką i oliwą	40 g	Salatka szwedzka z papryką, cebulką i oliwą (10)	40 g	Surówka z selera i rodzynek z sosem majonezowym (3,9,10)	40 g	Marchewka tarta z jabłkiem i oliwą	40 g	Kapusta pekińska z kukurydzą i majonezem (3,10)	40 g
			Marchewka mini z oliwą	40 g					Kalafior z bułką tartą i masłem roślinnym (1a)	40 g
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Mus warzywno -owocowy	1 szt	Owoc sezonowy	1 szt/ 100g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSILKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 26 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. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajo 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. Borczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mleczaki i produkty pochodne. Informujemy, że istnieje możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
Natalia Wanga-Czajewska
 Dietetyk Kliniczny

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK WIGILIA DLA PLACÓWEK		PIĄTEK ZIELONY DZIEŃ	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml	Zacierka z mąki durum na mleku roślinnym (1a,3) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Chleb pszenno żytni (1a,1b)	50 g	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb pszenny i wieloziarnisty (1a,1c,1d,11)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g
	Pasta z groszku z ziołami	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Klasyczny humus z sezamem (11)	20 g	Dżem truskawkowy niskosłodzony	20 g
	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1a,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Szynka sojowa (1a,6,9,10)	20 g
	Rzodkiewka tarta	15 g	Ogórek	20g	Salata	5 g	Rukola	3 g	Salata	5 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Ketchup (1a,10)	20 g			Ogórek	20 g	Ogórek kiszony (10)	20 g
ZUPA + DESER	Zupa szczawiowa z jajkiem z ziemniakami na wywarze warzywnym z majerankiem i koperkiem (3,9)	200 ml	Zupa krupnik z mieszanych kasz posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1c,9)	200 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa barszcz czerwony na wywarze warzywnym z koperkiem z domowymi uszkami z mąki pszennej z kapustą kiszoną i pieczarkami (1a,3,9,10)	200 ml	Zupa grochówka z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze warzywnym (9)	200 ml
	Jogurt pitny wegański truskawka-borówka (6) + ciasteczka bm (1a,3)	130 ml/ 2 szt.	Baton orzechowy z miodem (1a,5,8)	1 szt	Deser szarlotka z kaszą kukurydzianą gotowaną na mleku roślinnym i herbatnikami bm (1a,3)	130 g	Ciasto świąteczne bm (1a,3)	1 porcja	Budyń waniliowy na mleku roślinnym z musem malinowym	130 g
II DANIE	Leczo z cukinią, pomidorami, marchewką i pieczoną kielbaską wieprzową z dodatkiem natki pietruszki (1a,6,9,10)	120 g	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej (1a,3)	1 szt/ 70 g	Łazanki z kapustą kiszoną i mięsem wieprzowym (1a,3,10)	220 g	Ryba Mintaj panierowany w bułce tartej (1a,3,4)	70g	Pierogi z fasolą i ziemniakami - wyrób własny z dodatkiem mąk pełnoziarnistych (1a,3) okraszone cebulką	6 szt
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki	100 g			Ziemniaki	100 g		
	Fasolka szparagowa z oliwą	40 g	Colesław z czerwonej kapusty z majonezem (3,10)	40 g	Marchewka słupki	40 g	Warzywa po grecku (marchewka, pietruszka, cebula, przecier pomidorowy) zagęszczone mąką kukurydzianą	80 g	Kapusta kiszona z jabłkiem i oliwą z oliwek (10)	40 g
			Bukiet warzyw z masłem roślinnym	40 g						
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 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 swym składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajka i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soja i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne, 8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Garczyca i produkty pochodne, 11. Nasłona 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:
 Natalia Wanga-Czajewska
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA WIGILIA		CZWARTEK PIERWSZY DZIEŃ ŚWIĄT		PIĄTEK DRUGI DZIEŃ ŚWIĄT	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kociołek płatki jęczmienne jaglane i owsiane na mleku roślinnym z rodzynkami (1c,1d) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml						
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a,1b)	50 g						
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g						
	Pasztet wieprzowy (1a,6,9,10)	10 g	Szynka z kurczaka (1a,6,9,10)	20 g						
	Pasta z ciecierzycy z koperkiem	20 g	Jajko w sosie tatarskim z ogórkiem (3,10)	1 szt/ 20 g						
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Papryka	20 g						
	Pomidor	20 g								
ZUPA + DESER	Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami z ziemniakami, marchewką posypany natką na wywarze warzywnym (9)	200 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (9,10)	200 ml						
	Jogurt owocowy wegański (6)	1 szt	Deser ananasowa chmurka na kaszy jaglanej gotowanej na mleku roślinnym posypana kokosem (8)	130 g						
II DANIE	Makaron z maki durum z indykiem w sosie ze śmietany roślinnej z brokułami (1a)	220 g	Kotlet z kurczaka w panierce z bułki tartej (1a,3)	70 g						
			Ziemniaki	100 g						
	Mix sałat z marchewką i sosem winegret (10)	40 g	Biała kapusta z kukurydzą i sosem majonezowym (3,10)	40 g						
			Fasolka szparagowa z oliwą	40 g						
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g						
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml						

ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POŚLĄKACH 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. Skoruplaki I produkty pochodne, 3.jajka I produkty pochodne, 4.ryby I produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję I produkty pochodne, 7.mleko I produkty pochodne, 8. orzechy, młgdały, 9.Seler I produkty pochodne, 10. Gorczyca I produkty pochodne, 11. Nasłona 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 pośląków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Natalia Wanga-Czajewska
 Dietetyk kliniczny

	PONIEDZIAŁEK ZIELONY DZIEŃ		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK NOWY ROK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku roślinnym z cynamonem (1a) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Kakao na mleku roślinnym	200 ml			Herbata owocowa	200 ml
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb pszenno - żytni [1a,1b]	50 g	Chleb jasny i wieloziarnisty (1a,1b,11)	50 g			Kajzerka (1a)	1 szt.
	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g	Masło roślinne	10 g			Masło roślinne	10 g
	Pasta z groszku z oliwą	20 g	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20 g	Masło orzechowe (5,8)	10 g			Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g
	Pasta jajeczna (3,10)	20 g	Salata	5 g	Szynka z kurczaka (1a,6,9,10)	20 g			Paprykarz wegański z soczewicą (9)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g			Pomidor	20 g
					Salata	5 g			Rukola	3 g
ZUPA + DESER	Zupa kapuśniak z mieszanych kapust na wywarze warzywnym z ziemniakami i koperkiem (9,10)	200 ml	Zupa krem z cukini na wywarze warzywnym z natką pietruszki z grzankami pszennymi graham (1a,9)	200 ml/ 5 g	Zupa pomidorowa z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml			Zupa z fasoli szparagowej, groszku i brokuła z makaronem z maki durum posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,9)	200 ml
	Koktajl malina, banan, gruszka na mleku roślinnym z otrębami pszennymi (1a) + paluch kukurydziany	130 g/ 2 szt.	Wafle ryżowe z dżemem truskawkowym niskosłodzonym	2 szt/ 20 g	Brioszka bm z jabłkiem (1a,3)	130 g			Serek waniliowy wegański (6)	1 szt
II DANIE	Ryż paraboliczny z jabłkiem, cynamonem i orzechami (5,8)	220 g/ 5g	Rumsztyk mielony z mięsa wieprzowego z dodatkiem ciecierzycy podany z cebulką (1a,3)	1 szt/ 70 g	Udko z kurczaka pieczona w ziołach	1 szt			Paluszki rybne panierowane klasycznie w bułce tartej (1a,3,4)	3 szt./ 70 g
			Ziemniaki	100 g	Ziemniaki	100 g			Ziemniaki z koperkiem	100 g
	Marchewka słupki	40 g	Ćwikła lekko chrzanowa z oliwą	40 g	Salatka z ogórka kiszzonego z koperkiem i oliwą (10)	40 g			Salatka szwedzka z cebulą, papryką, marchewką z musztardą (10)	40 g
			Mix sałat z rzodkiewką i sosem winegret (10)	40 g	Marchewka mini z oliwą	40 g				
	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g	Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g			Owoc sezonowy	1 szt./ 100 g
	Kompot owocowy truskawka porzeczka	200 ml	Kompot owocowy truskawka śliwka	200 ml	Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml			Kompot owocowy truskawka agrest	200 ml
ZAZNACZONO ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH 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 alergię lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soję 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 możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.									OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA: Natalia Wąga-Czajewska Dietetyk kliniczny	