



	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA ZIELONY DZIEŃ		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Drobny makaron na mleku (1a,7) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml
	Chleb pszenno żytni (1a,1b)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Chleb pszenno i wieloziarnisty (1a,11)	50 g	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Kajzerka (1a)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Serek wiejski z rzodkiewką i słonecznikiem (7)	20 g	Szynka z indyka (1a,6,9,10)	20 g	Twarożek z rzodkiewką (7)	20 g	Parówka drobiowa z wysoką zawartością mięsa (6,9,10)	1 szt	Ser żółty (7)	20 g
	Masło orzechowe (5,8)	10 g	Papryka	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Serek śmietankowy (7)	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 zabieleny z ziemniakami i koperkiem na wywarze warzywnym (1b,7,9)	200 ml	Zupa koperkowa z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo- warzywnym posypyany natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami z na wywarze warzywnym z natką pietruszki (9)	200 ml	Zupa ogórkowa zabieleny z ziemniakami na wywarze warzywnym z koperkiem (7,9,10)	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 (7) + wafle ryżowe	130 ml/ 2 szt.	Jogurt naturalny (7) z płatkami czekoladowymi o obniżonej zawartości cukru (1a,7)	140 ml/10 g	Kukurydza gotowana	1 szt	Deser twarogowy z malinami na biszkipcie pszennym (1a,3,7)	130 g	Kisiel wiśniowy z herbatnikami (1a,3,7)	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 - pieczone w piecu (1a,3,7)	2 szt	Gulasz z mięsa drobiowego z warzywami w sosie śmietanowym (1a,7,9)	70 g/ 50 ml	Paluszki rybne panierowane w bułce tartej (1a,3,4)	3 szt./ 70 g
			Ziemniaki	100 g	Polewa truskawkowo-jogurtowa (7)	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 (7)	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 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 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, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasłono sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. Ćwini 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 (7) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1b,1c,7)	200 ml	Kasza jaglana na mleku (7) + 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 (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Szynka wieprzowa (1a,6,9,10)	20 g	Różowa pasta twarogowa ze słonecznikiem i koperkiem (7)	20 g	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20g	Twarożek (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Serek Tosca ze szczypiorkiem (7)	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 zabeliana z makaronem literki z pszenicy durum z włoszczyzną na wywarze warzywnym (1a,3,7,9)	200 ml	Zupa neapolitańska z papryką i serem mozzarella na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	200 ml	Domowy rosół z makaronem z pszenicy durum na wywarze drobiowo -warzywnym z łubczykiem 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 serem mozzarellą z kaszą kukurydzianą i natką na wywarze warzywnym posypyany nasionami słonecznika (7,9)	200 ml
	Smoother "Snickers" na mleku z masłem orzechowym, kakao i bananem (5,7,8) + chipsy jabłkowe	130 ml/ 5 g	Rogalik pszenny z jagodami (1a,3,7)	1 szt	Mleczna mufinka z Torcikowej Chatki z agrestem - wyrób domowy (1a,3,7)	1 szt	Weka pszenna (1a) + pasta z groszku z oliwą	50 g/ 20 g	Ciasteczko owsiane z żurawiną (1c,1d,6,7,8)	1 szt
II DANIE	Pulpeciki wieprzowo - wołowe z dodatkami 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 puree (7)	100 g	Ziemniaki	100 g	Polewa straciatella na jogurcie (7)	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 (1a,7)	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 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. Skorupki i produkty pochodne, 3.jajo i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzechy i produkty pochodne, 6.sól 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 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 Wąga-Czajewska
 Dietetyk Kliniczny

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK WIGILIA DLA PLACÓWEK		PIĄTEK ZIELONY DZIEŃ	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Zacierka z mąki durum na mleku (1a,3,7) + 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 pszenno i wieloziarnisty (1a,1c,1d,11)	50 g	Chleb jasny i graham (1a)	50 g	Kajzerka (1a)	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	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	Ser żółty (7)	20 g	Papryka	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Serek kanapkowy ze szczypiorkiem (7)	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 (3,7,9)	200 ml	Zupa krupnik z mieszanych kasz posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1c,9)	200 ml	Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną z ziemniakami na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	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 truskawka-borówka (7) + biszkopty pszenne (1a,3,7)	130 ml/ 2 szt.	Baton orzechowy z miodem (1a,5,8)	1 szt	Deser szarlotka z jogurtem i herbatnikami (1a,3,7)	130 g	Ciasto świąteczne (1a,3,7)	1 porcja	Pudding waniliowy na mleku z musem malinowym (7)	130 g
II DANIE	Leczo z cukinii, 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 ruskie z serem i ziemniakami - wyrób własny z dodatkiem mąk pełnoziarnistych (1a,3,7) okraszone cebulką	6 szt
	Ryż paraboliczny	100 g	Ziemniaki	100 g			Ziemniaki puree (7)	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 (7)	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 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. 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, młdąty, 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 możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Natalia Wonga-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 z rodzynkami (1c,1d,7) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml						
	Chleb jasny i razowy (1a)	50 g	Chleb pszenno - żytni (1a,1b)	50 g						
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g						
	Pasztet wieprzowy (1a,6,9,10)	10 g	Szynka z kurczaka (1a,6,9,10)	20 g						
	Serek wiejski z koperkiem (7)	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 posypyany natką na wywarze warzywnym (9)	200 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (7,9,10)	200 ml						
	Jogurt owocowy (7)	1 szt	Deser ananasowa chmurka na twarogu kremowym posypana kokosem (7,8)	130 g						
II DANIE	Makaron z maki durum z indykiem w sosie śmietanowo- serowym [ser mozzarella] z brokułami (1a,7)	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 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 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, młgdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Borczyca 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 możliwość obecności powyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

OPRACOWANO PRZEZ DIETETYKA:
 Natalia Wąga-Czajewska
 Dietetyk kliniczny



	PONIEDZIAŁEK ZIELONY DZIEŃ		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK NOWY ROK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kasza manna na mleku z cynamonem (1a,7) + herbata owocowa	200 ml/ 200 ml	Kakao na mleku (7)	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 (7)	10 g	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g			Masło (7)	10 g
	Ser żółty (7)	20 g	Schab pieczony (1a,6,9,10)	20 g	Masło orzechowe (5,8)	10 g			Ser żółty (7)	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 zabelana z ryżem parabolicznym na wywarze warzywnym z natką pietruszki (7,9)	200 ml			Zupa z fasoli szparagowej, groszku i brokuła zabelana z makaronem z maki durum posypana natką pietruszki na wywarze warzywnym (1a,3,7,9)	200 ml
	Koktajl malina, banan, gruszka na mleku z otrębami pszennymi (1a,7) + paluch kukurydziany	130 g/ 2 szt.	Wafle z mleczną polewą malinową (1a,5,6,7,8)	1 op	Brioszka z serem (1a,3,7)	1 szt.			Serek waniliowy (7)	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	Udka z kurczaka pieczona w ziołach	1 szt			Paluszki rybne panierowane klasycznie w bułce tartej (1a,3,4)	3 szt./ 70 g
			Ziemniaki puree (7)	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 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 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. Nasłona 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 Wanga-Czajewska
 Dietetyk kliniczny