

# Trio catering

02-08.09.2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>II DANIE BEZMLECZNE</b>				
Gulasz wieprzowy z kluską śląską i surówką z buraczków (1,9)	Duszona pierś z indyka w sosie pomidorowym z ryżem i surówką z białej kapusty	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym (1,3,12)	Pieczone udko trybowane z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty	Paluszki rybne z ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty (1,3,4)
(100g, 150g, 100g)	(100g, 150g, 100g)	(100g, 150g, 100g)	(100g, 150g, 100g)	(100g, 150g, 100g)

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne, 3 - Jaja i produkty pochodne, 4 - Ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne, 6 - Soja i produkty pochodne, 7-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 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 - Mięczaki i produkty pochodne.