

# Trio catering

09-15.09.2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>II DANIE VEGE</b>				
Ryż z warzywami w sosie śmietanowo-koperkowym z dodatkiem curry i surówką z białej kapusty (7,9)	Kluski śląskie z warzywami ratatouile (1,7)	Kotlet sojowy z pieca z ziemniakami gotowanymi i mizerią (1,3,7)	Kotlet jajeczny z kaszą gryczaną i groszkiem z marchewką (1,7)	Pieczone bataty z ziemniakami puree i surówką z kapusty pekińskiej i kukurydzy (1,3,4,7)
(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 - Orzechy 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.