

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK DZIEŃ DYNI		ŚRODA	CZWARTEK		PIĄTEK DZIEŃ ZUPY Z CIECIERZYCY	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml		Herbata owocowa	200 ml	Musli [płatki owsiane, kukurydziane] na mleku (1,7)	200 ml
	Pieczywo jasne I razowe (1,11)	50 g	Pieczywo pszenne i graham (1,11)	50 g		Pieczywo pszenno- żytnie (1,11)	50 g	Kajzerka (1)	1 szt.
	Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g		Masło (7)	10 g	Masło (7)	10 g
	Poledwica drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g		Ser żółty (7)	20 g	Jajko gotowane (3)	1 szt.
	Twarożek ze szczypiorkiem (7)	20 g	Ogórek	20 g		Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Papryka	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Sałata	5 g		Pomidor	20 g	Rukola	3 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
OBIAD	Zupa jarzynowa z kalafiejem i brokułem z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa krem z pieczonej dyni z grzankami pszennymi (1,9)	250 ml	WOLNE	Zupa pomidorowa z drobnym makaronem z mąki durum i natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Orientalna zupa z ciecierzycy z kaszą bulgur z mlekiem kokosowym i curry (1,9)	250 ml
	Makaron świderki z mąki durum z sosem bolognese i mięsem wieprzowo-drobiowym mielonym i włoszczyzną zagęszczony mąką kukurydzianą (1,3,9)	280 g	Kotlet schabowy panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3)	70 g		Ryż z mięsem drobiowym w kawałkach z kolorowymi warzywami (brokuł, papryka, kukurydza, marchewka) z sosem śmietanowo - koperkowym zagęszczonym mąką pszenną (1,7)	220 g	Paluszki rybne z Mintaja w bułce tartej [1,3,4]	3 szt.
			Ziemniaki puree z koperkiem (7)	100 g				Ziemniaki z koperkiem	100 g
	Surówka z kapusty białej z marchewką i oliwą	40 g	Mizeria ze śmietaną (7)	80 g		Surówka z kapusty pekińskiej, ogórka z oliwą	40 g	Kapusta kiszona z marchewką (10)	80 g
PODWIECZOREK	Brioszka pszenna z budyniem gotowanym na mleku (1,3,7)	1 szt.	Koktajl truskawkowo-bananowy na jogurcie naturalnym (7) + mini rogalik pszenny (1,3,7)	150 ml/1 szt.		Jogurt owoce leśne (7)	150 g	Chałka pszenna (1,3,7) + serek straciatella (7)	50 g/20 g

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 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

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Ryż na mleku z cynamonem (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Płatki owsiane na mleku (1,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne graham (1,11)	50 g	Pieczywo jasne razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne graham (1,11)	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
	Pasta twarogowa z koperkiem (7)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Parówka drobiowa 93 % mięsa (6,9,10)	1 szt.	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka ze szczypiorkiem i majonezem (3,10)	20 g
	Paszтет zapiekany wieprzowy (1,6,9,10)	20 g	Pomidor	20 g	Pasta z twarogowo-rybna z tuńczykiem i koperkiem (4,7)	20 g	Papryka	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Pomidor	20 g	Sałata	5 g	Ketchup (1,10)	20 g	Rukola	3 g	Ogórek	20 g
				Ogórek	20 g					
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy	1szt./100 g	Owoc sezonowy	1szt./100g	Owoc sezonowy	1szt./100g	Owoc sezonowy	1szt./100g	Sok warzywno- owocowy	150 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana z koperkiem (7,9,10)	250 ml	Zupa grysikowa na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,9)	250 ml	Zupa brukselkowa zabelana z ziemniakami i koperkiem (7,9)	250 ml	Zupa pieczarkowa zabelana z makaronem z mąki durum i natką pietruszki (1,3,7,9)	250 ml	Krem z pieczonej papryki i pomidorów zagęszczony ziemniakami posypany słonecznikiem (9)	250 ml
	Makaron penne z mąki durum z mięsem wieprzowym ze szpinakiem w sosie śmietanowo- serowym (mozzarella) z delikatną nutą czosnkową zagęszczony mąką pszenną (1,3,7)	220 g	Udka pieczone w ziołach	70 g	Pieczony klopsik drobiowy z włoszczyzną w sosie cebulowym zagęszczony mąką pszenną [1,3,7,9]	70 g/50 ml	Ryba Mintaj panierowany klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	70 g	Pierogi z serkiem na słodko - wyrób własny z mąki pszennej z dodatkiem mąki pełnoziarnistej (1,3,7)	7 szt.
			Ziemniaki puree (7)	100 g	Kasza pęczak [1]	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g	Polewa malinowa z jogurtem (7)	50 ml
	Mix sałat z papryką i sosem winegret (10)	40 g	Colesław z kapusty białej i czerwonej z majonezem (3,10)	80 g	Fasolka szparagowa z cebulką i sosem winegret (10)	40 g	Surówka z kiszanej kapusty z marchewki, pora i jabłka z oliwą (10)	80 g	Marchewka z brzoskwiniami posypana orzechami (5,8)	40 g
PODWIECZOREK	Wafle kukurydziane w polewie malinowej (1,5,6,8,7)	1 op.	Ciasto z Torcikowej Chatki z agrestem z mąką pszenną - wyrób domowy (1,3,7)	50 g	Koktajl ananasowy na mleku (7) + chrupki kukurydziane	150 g/5 g	Deser z serka białego z wiórkami kokosowymi i z posypką orzechową na biszkopcie (1,3,5,7,8)	150 g	Kriksy o smaku paprykowym + dip ziołowy na śmietanie (7)	1 op./20 g
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 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. lubin 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	Kasza manna na mleku (1,7)	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Zacierka z mąki pszennej na mleku (1,3,7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - razowe (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i żytnie (1,11)	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
	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Połędwica drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Schab pieczony (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Serek Tosca z rzodkiewką (7)	20 g	Ogórek	20 g	Twarożek z dżemem wiśniowym (7)	20 g	Ogórek	20 g	Humus z papryką (11)	20 g
	Ogórek kiszony (10)	20 g	Rukola	3 g	Pomidor	20 g	Salata	5 g	Rzodkiewka	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 kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami i z koperkiem (9,10)	250 ml	Zupa krem z zielonego groszku zabieleny mlekiem kokosowym z ziemniakami i słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa rosół z makaronem z mąki durum na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (1,3,9)	250 ml	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze drobiowo-warzywnym (9)	250 ml	Zupa z soczewicy z ziemniakami i natką pietruszki (9)	250 ml
	Delikatne chili con carne - mięso wieprzowe mielone z fasolą czerwoną, papryką, kukurydzą, cebulą w sosie pomidorowym z mąką pszenną (1)	120 g	Bitka wieprzowa w sosie pieczarkowym z warzywami korzennymi zagęszczona mąką pszenną (1,9)	70 g/50 ml	Stek pieczony z mięsa wieprzowego z bułką tartą podany z cebulką (1,3)	70 g	Ryba Mintaj panierowany w płatkach kukurydzianych i w bułce tartej [1,3,4]	70 g	Pancake z dodatkiem mąki pszennej (1,3,6,7,8,10)	3 szt.
	Ryż paraboliczny	100 g	Mix kasz jęczmienna i gryczana (1)	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Domowa nutella [powidła śliwkowe, kakao, banan]	50 ml
	Surówka mix sałat z rzodkiewką i z sosem winogret (10)	40 g	Buraczki z papryką i oliwą	40 g	Salatka z ogórka kiszzonego z cebulką i oliwą (10)	80 g	Surówka z kapusty kiszzonej z jabłkiem (10)	80 g	Surówka z marchewki i ananasa	40 g
	Maślanka truskawkowa (7) + paluch kukurydziany	150 ml/2 szt.	Brioszka pszenna z serem białym (1,3,7)	1 szt.	Mus jabłkowy + biszkopt pszenny (1,3,7)	1 szt./2 szt.	Serek waniliowy wyrób własny (7)	150 ml	Wafle ryżowe + masło orzechowe (5,8)	2 szt./20 g

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 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

	PONIEDZIAŁEK		WTOREK		ŚRODA		CZWARTEK DZIEŃ ŻURAWINY		PIĄTEK DZIEŃ BURAKA	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Czekoladowe kulki o obniżonej zawartości cukru na mleku (1,7)	200 ml	Kawa zbożowa [jęczmień, żyto] na mleku (1,7)	200 ml	Płatki jaglane na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne i razowe (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	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
	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Indyk pieczony (1,6,9,10)	20 g	Pasta z jajka i tuńczyka z majonezem i koperkiem (3,4,10)	20 g
	Gzik [twarożek] ze szczypiorkiem (7)	20 g	Salata	5 g	Serek kremowy z ziołami (7)	20 g	Papryka	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Rukola	3 g	Rzodkiewka	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	Krem z kalafiora z ziemniakami i natką pietruszki ze słonecznikiem (9)	250 ml	Zupa pomidorowa zabeliana z ryżem z natką pietruszki (7,9)	250 ml	Zupa lekka grochówka z ziemniakami i kiełbaską wieprzową 93 % mięsa z natką pietruszki (1,6,9,10)	250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej i natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami i z natką pietruszki (9)	250 ml
	Leczo z mięsem wieprzowym z cukinią, papryką, cebulką w sosie pomidorowym zagęszczonym mąką kukurydzianą	120 g	Nugetsy drobiowe panierowane w bułce tartej (1,3)	70 g	Potrąwka drobiowa z dynią, marchewką duszoną z dodatkiem mleka kokosowego i kurkumy	120 g	Ryba Mintaj panierowana z sezamem w bułce tartej (1,3,4,11)	70 g	Pampuchy drożdżowe z mąki pszennej (1,3,7)	2 szt.
	Kasza bulgur (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g	Makaron świderki z mąki durum (1,3)	100 g	Ziemniaki z koperkiem	100 g	Polewa truskawkowa z jogurtem naturalnym (7)	50 g
	Surówka z kapusty czerwonej z oliwą	40 g	Buraczki lekko chrzanowe	80 g	Surówka z kapusty białej z ogórkiem, kukurydzą z oliwą	40 g	Surówka z marchewki i selera z oliwą (9)	80 g	Salatka owocowa ananas brzoskwinia jabłko z sokiem z cytryny	40 g
PODWIECZOREK	Koktajl czarna porzeczka, banan na maślanie z miodem (7) + biszkopt pszenny (1,3,7)	150 ml/ 2 szt.	Mufinka marchewkowa z Torcikowej Chatki z mąki pszennej - wyrób domowy (1,3,7)	1 szt.	Bułka maślana + dżem malinowy niskosłodzony (1,3,7)	1 szt./20 g	Pucharek twarogowy z kawałkami brzoskwiń, posypany suszoną żurawiną (7,12)	150 g	Tortilla kukurydziana (snacki) (7) + pasta z soczewicy ze słonecznikiem i oliwą	1 szt./20 g
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 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. Dwutiłek 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 DZIEŃ CZEKOLADY		CZWARTEK		PIĄTEK	
ŚNIADANIE	Herbata owocowa	200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml	Kakao na mleku (7)	200 ml	Herbata owocowa	200 ml
	Pieczywo jasne (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	50 g	Pieczywo jasne i graham (1,11)	50 g	Pieczywo pszenno - żytnie (1,11)	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
	Dżem truskawkowy niskosłodzony	20 g	Ser żółty (7)	20 g	Szynka wieprzowa (1,6,9,10)	20 g	Szynka drobiowa (1,6,9,10)	20 g	Ser żółty (7)	20 g
	Serek wiejski ze szczypiorkiem (7)	20 g	Salata	5 g	Pasta pomidorowa z kurczakiem	20 g	Papryka	20 g	Pasta z fasoli z jabłkiem i cebulką	20 g
	Pomidor	20 g	Ogórek	20 g	Pomidor	20 g	Roszonka	3 g	Ogórek kiszony (10)	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 z zielonej fasolki szparagowej z ziemniakami (9)	250 ml	Zupa rosół z ryżem parabolicznym na wywarze drobiowo-warzywnym z natką pietruszki (9)	250 ml	Zupa żurek z jajkiem, ziemniakami i z dodatkiem chrzanu z majerankiem (1,3,9,10)	250 ml	Rozgrzewająca zupa węgierska z papryką, cebulą, mięsem mielonym wieprzowym z kaszą jęczmienną (1,9)	250 ml	Zupa krem z pomidorów zabieleny ze słonecznikiem z grzankami pszennymi (1,7,9)	250 ml
	Gulasz wieprzowy z pieczarkami, marchewką, cebulą w sosie pieczeniowym zagęszczonym mąką pszenną i z natką pietruszki (1)	120 g	Kotlet mielony z mięsa wieprzowo - drobiowego z cebulką (1,3)	70 g	Makaron penne z mąki durum z mięsem z kurczaka w kawałku z pesto bazyliowym, brokułem i serem mozzarella (1,3,7,8)	220 g	Ryba Mintaj panierowana klasycznie w bułce tartej (1,3,4)	70 g	Pierogi ruskie ziemniaczano - serowe, wyrób własny z dodatkiem mąki pszennej i pełnoziarnistej omaszczone cebulką (1,3,7)	7 szt.
	Kasza bulgur (1)	100 g	Ziemniaki puree (7)	100 g			Ziemniaki puree z koperkiem (7)	100 g		
	Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, kiszonym ogórkiem i oliwą (10)	40 g	Mizeria z rzodkiewką i koperkiem na jogurcie (7)	80 g	Surówka mix sałat z kukurydzą, ogórkiem i sosem winegret (10)	40 g	Surówka z kapusty kiszonej z marchewką (10)	80 g	Colesław z kapusty czerwonej z dodatkiem majonezu (3,10)	40 g
PODWIECZOREK	Koktajl gruszka, jabłko, banan z cynamonem na jogurcie naturalnym (7) + paluch kukurydziany	150 ml/2 szt.	Brioszka pszenna z owocem (1,3,7)	1 szt.	Budyń waniliowy posypany wiórkami czekolady (1,7)	150 g	Rogał pszenny (1,3,7) + twarożek z rzodkiewką (7)	1 szt./20 g	Kisiel wiśniowy + biszkopty pszenne (1,3,7)	150 g/2 szt.

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