

# MENU LETNIA AKADEMIA LCB

|              | <b>ŚNIADANIE</b>  | <b>OBIAD</b>   | <b>PODWIECZOREK</b> |
|--------------|---|--|---------------------|
| <b>ŚRODA</b> | Parówki z wody, bułka z masłem, pomidor, ogórek, ketchup, herbata | Zupa pomidorowa, filet drobiowy, frytki, surówka z marchewki, kompot |                     |

Śniadanie; pieczywo -35 gram, mleczne- 200 mililitrów, wędliny- 30 gram, warzywa-50 gram,

Obiad; Zupa-200 ml. Kompot 200 ml.

Drugie danie; mięso-100 do 130 gram , ziemniaki, kluski lub makarony 80 gram, ,surówka 100 gram,

Podwieczorek-mleczne-200 ml, owoce-50gram, pieczywo-30 gram

Substancje i produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji w Barze Frezja;

gluten-zboża (pszenica, żyto, owies, jęczmień, i ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne)

jaja i produkty pochodne,

soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą,

seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne, ryby i owoce morza,