

na okres od 19.10.2021r. do 03.11.2021r.

Lp.	Data	Nazwa potrawy i numer alergenu
1.	19.10.2021r. Wtorek	Rosół z makaronem (1) Potrawka z mięsa drobiowego (1,7) Ziemniaki z wody Surówka z białej kapusty z majonezem (7) Kompot z owoców mieszanych Świeży owoc
2.	20.10.2021r. Środa	Zupa zarzutka z kiszonej na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo regionalne (1) Kopytka z bułką tartą i masłem (1,7) Brzoskwinia z puszki Woda niegazowana
3.	21.10.2021r. Czwartek	Krupnik ryżowy na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo mieszane (1) Tradycyjny kotlet schabowy (1,3) Ziemniaki z natką pietruszki Fasolka szparagowa z masłem (1,7) Sok wieloowocowy 100%
4.	22.10.2021r. Piątek	Zupa ogórkowa na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9), pieczywo ciemne (1) Makaron z serem i śmietaną (1,7) Herbata z cytryną
5.	25.10.2021r. Poniedziałek	Zupa z kaszą jaglaną na wywarze mięsno-warzywnym (1,4,9), pieczywo regionalne (1) Pulpet rybny w sosie koperkowym (1,3,4,7) Buraczki zasmażane z jabłkiem (1) Sok jabłkowy 100%
6.	26.10.2021r. Wtorek	Zupa ziemniaczana na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9), pieczywo z dynią (1) Kolorowy kociołek z mięsa drobiowego i świeżych warzyw (1) Ryż długoziarnisty (1) Kompot truskawkowy
7.	27.10.2021r. Środa	Zupa dziadowska na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo razowe (1) Kotlet mielony z mięsa wołowo-wieprzowego (1,3) Ziemniaki z natką pietruszki Pomidor z szczypiorkiem i cebulą Woda niegazowana
8.	28.10.2021r. Czwartek	Zupa grochowa z boczkiem i kielbasą (1,9), pieczywo regionalne (1) Pierogi ruskie (1,7) Surówka z marchwi jablek i chrzanu z jogurtem greckim (7) Herbata z miodem Owoc
9.	29.10.2021r. Piątek	Zupa rybna ze świeżymi warzywami (1,4), pieczywo mieszane (1) Bigos z kiszonej kapusty (1) Ziemniaki z masłem (7) Sok wieloowocowy 100%
10.	03.11.2021r. Środa	Zupa koperkowa na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9), pieczywo regionalne (1) Spaghetti z sosem bolognese (1) Woda z cytryną

Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji:

1. Produkty zbożowe, 2. Skorupiaki 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne (arachidowe), 6. Soja, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Nasiona sezamu.

Intendent :

Szefowa kuchni:

Marta Roszkol

Krzyszka

DYREKTOR SZKOŁY
Imię Kowalski