

Jadłospis  
na okres od 15.02.2021r. do 26.02.2021r.

Lp.	Data	Nazwa potrawy i numer alergenu
1.	15.02.2021r. poniedziałek	Zupa koperkowa na wywarze mięsno-warzywnym (1), pieczywo regionalne(1) Łazanki z kapusty kiszzonej i mięsa wieprzowego (1) Herbata z miodem Świeży owoc
2.	16.02.2021r. wtorek	Zupa szczawiowa z jajkiem na wywarze mięsno-warzywnym (1,3,7,9) pieczywo ciemne (1) Schab wieprzowy w sosie pieczeniowym ( 1) Kasza bulgur (1) Sałata lodowa z pomidorem koktajlowym, zielonym ogórkiem, świeżym koperkiem i sosem winegret Sok wieloowocowy 100%
3.	17.02.2021r. środa	Zupa grochowa na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo z dynią (1) Pierogi ruskie z tłuszczem (1) Surówka z białej kapusty, świeżej papryki, marchwi, jabłek z oliwą z oliwek Woda z pomarańczą
4.	18.02.2021r. czwartek	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9) Udko z kurczaka w złocistej panierce Ziemniaki z natką pietruszki Mizeria (7) Kompot truskawkowy
5.	19.02.2021r. piątek	Krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo razowe (1) Ryba w cieście naleśnikowym po żydowsku (1,3,4,7,9) Ziemniaki z wody Woda niegazowana Świeży owoc
6.	21.02.2021r. poniedziałek	Zupa leczo z mięsa drobiowego i świeżych warzyw (1,9) pieczywo regionalne (1) Makaron z białym twarogiem i śmietaną (1,7) Herbata z cytryną Świeży owoc
7.	22.02.2021r. wtorek	Zupa nylonowa na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo wieloziarniste(1) Kotlet mielony z mięsa wieprzowo-wołowego (1,3) Ziemniaki z natką pietruszki Marchewka gotowana z groszkiem konserwowym (1,7) Sok wieloowocowy 100%
8.	23.02.2021r. środa	Zupa jarzynowa na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9), pieczywo ciemne (1) Kluski śląskie z sosem gulaszowym (1) Surówka z kiszzonej kapusty, żurawiną i oliwą z oliwek Kompot truskawkowy
9.	24.02.2021r. czwartek	Barszcz czerwony (1,9) Krokiety z mięsa wieprzowego (1,3,7) Woda niegazowana Świeży owoc
10.	25.02.2021r. piątek	Zupa dziadowska z kolorowym makaronem (1,7,9) Pulpet rybny w sosie koperkowym (1,3,4,7) Ziemniaki z masłem (7) Surówka z czerwonej kapusty, marchwi, jabłek i cebuli z oliwą Herbata owocowa

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 :

Marta Moskal

Szefowa kuchni:

Kwieńska

DYREKTOR SZKOŁY

Iwona Kozłowska

mgr Iwona Kozłowska