

Jadłospis

na okres od 07.09.2020r. do 11.09.2020r.

Lp.	Data	Nazwa potrawy i numer alergenu
1.	07.09.2020r. poniedziałek	Zupa ogórkowa na wywarze mięsno-warzywnym ze śmietaną i świeżą natką pietruszki (1,7) pieczywo regionalne (1) Gulasz wieprzowy z majerankiem (1) Kasza jęczmienna (1) Surówka z białej kapusty i kolorowej papryki z majonezem(3) Sok owocowy (100%)
2.	08.09.2020r. wtorek	Krupnik ryżowy na wywarze mięsno-warzywnym (1,9) pieczywo razowe (1) Mielony zraz wołowy z duszoną cebulą (1,3) Ziemniaki ze świeżym koperkiem Surówka szwedzka z ogórka kiszzonego i marchwi z oliwą z oliwek Herbata z cytryną Świeży owoc
3.	09.09.2020r. środa	Rosół drobiowy z makaronem (1,9) Potrawka z indyka i kaczki (1,7) Ziemniaki Buraczki zasmażane z jabłkiem (1,7) Kompot truskawkowy
4.	10.09.2020r. czwartek	Zupa z łupanego grochu z boczkiem (1) pieczywo wielozziarniste (1) Kopytka z masłem i bułką tartą (1,7) Sałatka ze świeżych owoców Woda niegazowana
5.	11.09.2020r. piątek	Zupa zacierkowa na wywarze mięsno-warzywnym ze świeżą natką pietruszki (1) Ryba smażona z ziołami (1,3,4) Ziemniaki z wody Surówka z kiszzonej kapusty z żurawiną i oliwą z oliwek Kompot z jablek

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.

Z przyczyn niezależnych od szkoły jadłospis może ulec zmianie.

Intendent :

Marta Moskał

Szefowa kuchni:

Halina Sieniska

DYREKTOR SZKOŁY

Iwona Kozłowska
mgr Iwona Kozłowska