

Lp.	Data	Nazwa potrawy i numer alergenu
1.	27.05.2022r. Piątek	Zupa nylonowa na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo ciemne (1) Ryba po grecku (1,4) Ziemniaki z masłem (7) Kompot truskawkowy
2.	30.05.2022r. Poniedziałek	Barszcz ukraiński na wywarze mięsno-warzywnym i śmietaną (1,7,9), pieczywo regionalne (1) Ryż ze śmietaną i dżemem brzoskwiniowym (1,7) Woda niegazowana Owoc
3.	31.05.2022r. Wtorek	Kapuśniak z młodej kapusty na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo pszenno-żytnie (1) Gulasz z mięsa wieprzowego z majerankiem (1) Kasza jęczmienna (1) Mizeria z jogurtem greckim (7) Herbata z cytryną
4.	01.06.2022r. Środa	Zupa dziadowska na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo regionalne (1) Kotlet z piersi kurczaka w złocistej panierce (1,3) Ziemniaki z koperkiem Surówka z kapusty pekińskiej z majonezem (7) Sok wieloowocowy
5.	02.06.2022r. Czwartek	Zupa kalafiorowa na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9), pieczywo z dynią (1) Łazanki z mięsem wieprzowym i kiszoną (1) Kompot z owoców mieszanych
6.	03.06.2022r. Piątek	Krupnik z kaszą jaglaną na wywarze mięsno-warzywnym (1,9), pieczywo razowe (1) Filet rybny w cieście naleśnikowym (1,3,4) Warzywa na patelnię Woda niegazowana
7.	06.06.2022r. Poniedziałek	Rosół drobiowy z makaronem (1) Potrawka z kurczaka w sosie śmietanowym (1,7) Ziemniaki z wody Buraczki zasmażane (1,7) Sok jabłkowy
8.	07.06.2022r. Wtorek	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9) Zraz mielony wołowy z smażoną cebulą (1,3) Ziemniaki z natką pietruszki Mizeria ze śmietaną (7) Sok malinowy
9.	08.06.2022r. Środa	Zupa ogórkowa na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9), pieczywo regionalne (1) Pierogi ruskie z tłuszczem (1,3,7) Surówka wiosenna z sosem winegret Kompot truskawkowy Owoc
10.	09.06.2022r. Czwartek	Zupa prezydencka na wywarze mięsno-warzywnym (1,7,9), pieczywo z dynią (1) Schab wieprzowy w sosie pieczeniowym (1) Kasza gryczana (1) Surówka z kiszanej kapusty Sok wieloowocowy

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 Moskol

Szefowa kuchni:

Bispińska

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Iwona Kozłowska

mgr Iwona Kozłowska