

Jadłospis
na okres od 21.09.2020r. do 02.10.2020r.

Lp.	Data	Nazwa potrawy i numer alergenu	Uwagi
1.	21.09.2020r. poniedziałek	Zupa ogórkowa na wywarze mięsno-warzywnym ze śmietaną (1,7,9) pieczywo regionalne (1) Makaron kolorowy z serem i śmietaną (1,7) Herbata z cytryną	
2.	22.09.2020r. wtorek	Zupa ziemniaczana na wywarze mięsno-warzywnym (1,7) pieczywo razowe(1) Gołąbki w sosie pomidorowym (1,7) Ziemniaki z koperkiem Woda niegazowana Świeży owoc	
3.	23.09.2020r. środa	Rosół drobiowy z makaronem (1,9) Udko z kurczaka w złocistej panierce (1) Ziemniaki ze świeża natką pietruszki Surówka z marchwi, jabłek i chrzanu z jogurtem naturalnym (7) Kompot ze śliwek	
4.	24.09.2020r. czwartek	Zupa szczawiowa ze śmietaną (1) pieczywo regionalne (1) Forszmak z mięsa wieprzowego i świeżych warzyw z kaszą bulgur (1,9) Woda z cytryną Świeży owoc	
5.	25.09.2020r. piątek	Barszcz ukraiński na wywarze mięsno-warzywnym (1,7) pieczywo wieloziarniste (1) Ryba smażona w cieście naleśnikowym (1,3,4) Ziemniaki z wody Surówka z kiszanej kapusty z jabłkiem z oliwą z oliwek Sok wielowocowy 100%	
6.	28.09.2020r. poniedziałek	Zupa koperkowa ze śmietaną (1,7) pieczywo razowe (1) Kolorowy kociołek z mięsa drobiowego i świeżej papryki (1) Ryż długoziarnisty (1) Sok jabłkowy 100%	
7.	29.09.2020r. wtorek	Krupnik z kaszą jęczmienną na wywarze mięsno-warzywnym (1,9) pieczywo regionalne (1) Tradycyjny kotlet mielony z mięsa wieprzowego (1,3) Ziemniaki z koperkiem Surówka z salaty lodowej, pomidora koktajlowego z sosem winegret Woda niegazowana	
8.	30.09.2020r. środa	Zupa kalafiorowa (1) pieczywo razowe (1) Łazanki z kiszoną kapustą i mięsa wieprzowego (1) Kompot truskawkowy Świeży owoc	
9.	01.10.2020r. czwartek	Zupa pomidorowa z ryżem i śmietaną (1,7,9) Bitki wołowe w delikatnym sosie pieczeniowym (1) Ziemniaki z wody Ogórek kwaszony Sok owocowy 100%	
10.	02.10.2020r. piątek	Zupa rybna na wywarze warzywnym (1) pieczywo wieloziarniste (1) Naleśniki z serem i musem truskawkowym (1,7) Herbata z miodem i cytryną Świeży owoc	

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:

Halina Sierńska

DYREKTOR SZKOŁY

Ilona Kozłowska
mgr Iwona Kozłowska