

Jadłospis 2-6. 06. 2025 r.

PONIEDZIAŁEK	ser biały *7 ziemniaki zupa kalafiorowa *6,7,9 woda	130g 160g 300ml
WTOREK	gulasz drobiowy *7,1,6,9 kasza jęczmienna surówka z kiszonych ogórków i białej kapusty zupa krem z marchewki *1,7,6,9 woda	200ml 150g 100g 250ml
ŚRODA	kluski kopytka *1,3,7 kapusta kwaszona gotowana *7 zupa fasolowa *6,7,9 woda	160g 100g 300ml
CZWARTEK	kotlet schabowy *1,3,6,7,9 ziemniaki puree *7 sałata w śmietanie *7 zupa pieczarkowa *6,7,9 woda	100g 160g 150ml 300ml
PIĄTEK	kargul z ryb *1,3,4,6,7,9 surówka z młodej kapusty i koperku ziemniaki puree *7 zupa pomidorowa z makaronem *1,3,6,7,9 woda	100g 100g 160g 300ml

*Do przygotowania obiadów używane są przyprawy: majeranek, lubczyk, pieprz czarny, pieprz cytrynowy, rozmaryn, tymianek, papryka, curry, włoszczyzna suszona, ziele angielskie, liść laurowy, bazylia, oregano, susz kopru, susz pietruszki, cynamon, kminek. Zgodnie z informacjami podanymi na opakowaniu przez producentów mogą one zawierać śladowe ilości: **glutenu, mleka, jaj, soi, selera, sezamu i gorczycy**.*

****oznakowanie alergenów znajdujących się lub mogących znajdować się w potrawach powyższego jadłospisu.***

Szczegółowy skład potraw znajduje się do wglądu u intendenta.

Z przyczyn od szkoły niezależnych jadłospis może ulec zmianie.