

W nawiasach obok potrawy podajemy alergeny.

PONIEDZIAŁEK 16.09.19r.

zupa ogórkowa (9)

filet z kurczaka panierowany (1,3), ryż lub ziemniaki, sałata masłowa ze śmietaną (1), kompot owocowy lub woda z cytryną

WTOREK 17.09.19r.

krupnik (9)

roladki drobiowe z żółtym serem (1,3,7), ziemniaki pieczone, surówka z młodej kapusty z marchwią, kompot lub woda z cytryną

ŚRODA 18.09.19r.

zupa z jarzynowa (7, 9)

łazanki z kurczakiem, surówka z sałaty lodowej z pomidorem, kompot lub woda z cytryną

CZWARTEK 19.09.19r.

kapuśniak z młodej kapusty

kotlet schabowy (1,3), ziemniaki z koperkiem, mizeria (7), kompot lub woda z cytryną

PIĄTEK 20.09.19r.

barszcz czerwony z ziemniakami (1,7)

ryba w warzywach (1,3,4), ziemniaki z wody (7), surówka z kapusty kiszzonej z cebulką, kompot owocowy

naleśniki z marmoladą lub twarogiem i polewą śmietanową (1,3,7), surówka owocowa, kompot lub woda cytryną

Alergeny:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz),
2. Skorupiaki,
3. Jaja,
4. Ryby,
5. Orzeszki ziemne,
6. Soja,
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, brazylijskie pistacje, makadamia),
9. Seler,
10. Gorczyca,
11. Nasiona sezamu,
12. Łubin,
13. Mięczaki,
14. Dwutlenek siarki i siarczany.

Produkty używane przy przygotowywaniu posiłków dla uczniów uczulonych: mąka ziemniaczana, bezglutenowa z amarantusa, mleko sojowe, kokosowe, makaron razowy, bezglutenowy, posiłki przygotowywane bez jajka i śmietany.