

### **Poniedziałek 20.05.19r.**

zupa ziemniaczana z grzybami (9)

polędwiczki wieprzowe w rosole, kasza gryczana lub ryż, surówka z buraczków z cebulką, surówka z kiszonej kapusty z cebulką, kompot owocowy

cukinia zapiekana z warzywami i żółtym serem (7), kasza gryczana, ryż, surówka z buraczków z cebulką, surówka z kiszonej kapusty z cebulką, kompot owocowy

### **Wtorek 21.05.19r.**

zupa meksykańska (9)

krokiety naleśnikowe z kapustą (1,3,7), surówka z marchwi ze śmietaną i żurawiną (7), kompot owocowy

naleśniki z twarogiem lub marmoladą i polewą śmietanową (1,3,7), surówka z marchwi ze śmietaną i żurawiną (7), kompot owocowy

### **Środa 22.05.19r.**

zupa ogórkowa z ziemniakami (9)

strogonow z indyka z ryżem, sałata ze śmietaną (7), woda z miętą

zapiekanka z cukinii i ryżu (3), sałata ze śmietaną (7), woda z miętą

### **Czwartek 23.05.19r.**

zupa pomidorowa z makaronem (1,3,7,9)

filet z kurczaka (1,3) lub filet kurczaka w ziołach zapiekany z żółtym serem (7), ziemniaki, marchewka na ciepło (1), kompot owocowy

kotleciki wege (1,3), ziemniaki, marchewka na ciepło (1), kompot owocowy

### **Piątek 24.05.19r.**

krem z buraków z grzankami

pizza z szynką i żółtym serem (1,3,7), kompot owocowy

ryba z pieca (1,3), ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i śmietaną (7), kompot owocowy

**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.**