



ważny od 12 do 16 maja 2025

DATA	OBIAD
12.05.25 poniedz.	barszcz czerwony z fasolą białą, kapustą białą, ogórkiem kiszonym, ziemniakami i koperkiem (zawiera: mleko, seler) 300 ml pierogi z mięsem ^{*1} (zawiera: gluten/pszenicę) 200 g gotowana marchewka mini posypana sezamem (zawiera: nasiona sezamu) 100 g jabłko 1 szt. mięta z miodem i cytryną 200 ml
16.05.25 piątek	krupnik z 3 kasz (pęczak, bulgur, jęczmienna wiejska) z natką pietruszki (zawiera: mleko, gluten/pszenicę i jęczmień) 300 ml kotlet rybny ² (zawiera: rybę, gluten/pszenicę, jaja, mleko) 100 g ziemniaki z koperkiem (zawiera: mleko) 200 g surówka colesław (kapusta biała, marchew, cebula, majonez, musztarda) (zawiera: gorczycę, jaja) 100 g gruszka 1 szt. kompot z czarnej porzeczki z siemieniem lnianym 200 ml

*produkt wyprodukowany poza kuchnią szkolną

¹ mąka pszenna, woda, mięso wieprzowe, olej roślinny rzepakowy, cebula, bułka tarta pszenna, sól, przyprawa warzywna, pieprz, kurkuma

² morskizuk, jaja, bułka tarta pszenna, mleko, olej roślinny rzepakowy, sól, pieprz cytrynowy

Zupy przygotowywane są na wywarze drobiowo-warzywnym (mięso drobiowe, marchew, pietruszka, seler, por) lub warzywnym (marchew, pietruszka, seler, por). Potrawy przygotowywane są w piecu konwekcyjno-parowym. Napoje słodzone są cukrem lub miodem.

Pogrubioną czcionką oznaczono alergen zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wymienionych alergenów: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, dwutlenek siarki, nasiona sezamu, orzechy.

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn losowych lub technologicznych.