|  |  |
| --- | --- |
| **JADŁOSPIS** | **SKŁADNIKI**  ALERGENY OZNACZONE SĄ KOLOREM |
| **WTOREK 04. 05. 2021**   1. Zupa grochowa z wędliną, 2. Makaron z serem, 3. Kompot owocowy. | Woda, ziemniaki, groch, marchew, boczek, kiełbasa, seler, pietruszka, pora, masło, przyprawy\* |
| Makaron, ser biały, cukier |
| Woda, owoce, cukier |
| **ŚRODA 05. 05. 2021**  1. Krupnik z kaszy,  2. Kotlety mielone, ziemniaki, sałata ze śmietaną,  3. Kompot owocowy. | Woda, kasza, mięso wieprzowe, marchew, seler, pietruszka, pora, przyprawy\* |
| Ziemniaki, mięso wieprzowe, sałata, bułka zwykła, jajka, śmietana, masło, przyprawy\* |
| Woda, owoce, cukier |
| **CZWARTEK 06. 05. 2021**   1. Barszcz czerwony z ziemniakami, 2. Gulasz wołowy, kopytka, 3. Sok owocowy. | Woda, buraki, koncentrat buraczany, mąka, śmietana, seler, pietruszka, por, przyprawy\* |
| Kopytka, mięso wołowe, cebula, olej, mąka, musztarda, przyprawy\* |
| Sok owocowy |
| **PIĄTEK 07. 05. 2021**   1. Zupa pomidorowa z ryżem, 2. Ryba pieczona, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, 3. Woda z cytryną.. | Woda, ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, pora, masło, przyprawy, |
| Ziemniaki, ryba morska, kapusta kiszona, marchew, jabłko, mleko, masło, przyprawy\* |
| Woda, cytryna. |

***\*Szczegółowy spis produktów użytych do przygotowania potraw dostępny u Intendenta***

***\* Z przyczyn niezależnych od szkoły jadłospis może ulec zmianie.***

**Intendent: Zatwierdził:**

**Kierownik:**

**Szef kuchni:**