|  |  |
| --- | --- |
| **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:**