

J A D Ł O S P I S

PONIEDZIAŁEK 10.06.2019

ALERGENY

ZUPA: Krem marchewki z grzankami czosnkowymi (200g)
składniki: (marchew, por, pietruszka korzeń, ziemniak, *śmietana* kwaśna 12%, soczewica czerwona chleb *pszenno-żytni*, sos *sojowy*, przyprawy)
II DANIE: Makaron z serem twarogowym z masłem i cukrem (300g)
Kompot z rabarbaru (200ml) 1,6,7,9
(makaron z *mąki durum*, *twaróg* półtłusty, *masło* extra 82% tł., cukier trzcinowy, rabarbar, miód naturalny wielokwiatowy)

WTOREK 11.06.2019

ZUPA: Jarzynowa z kaszą manną (250g)
(wywar drobiowy, marchew, *seler*, por, pietruszka, fasola szparagowa, kalafior, brukselka, ciecierzycy, kasza manna, przyprawy)
II DANIE: Kluski z mięsem polane duszoną na maśle cebulką (280g)
Kompot truskawkowy (200ml) 1,3,6,7,9
(ziemniaki, łopatką wieprzową, cebula, *jajko*, mąka ziemniaczana, *masło*, włoszczyzna suszona, truskawki, miód, przyprawy)

ŚRODA 12.06.2019

ZUPA: Pomidorowa z ryżem zabieleną (250g)
(wywar drobiowy, marchew, *seler*, por, pietruszka korzeń, pietruszka zielona, pomidory, ryż biały, *śmietana* słodka, przyprawy)
II DANIE: Ziemniaki puree z koperkiem (230g)
Jajko sadzone (75g)
Tzatzyki z ogórka zielonego i jogurtu greckiego (100g)
Kompot ze śliwek i jabłek (200ml) 3,6,7,9
(ziemniaki, *masło*, *mleko*, koperek, *jajko*, ogórek zielony, *jogurt* grecki, serek *śmietankowy* „Bieluch” czosnek, olej kujawski, śliwki, jabłka, miód naturalny, przyprawy)

CZWARTEK 13.06.2019

ZUPA: Krupnik z kaszą jęczmienną i z zieloną pietruszką (250g)
(wywar mięsny, marchew, *seler*, por, pietruszka korzeń i natka, kasza *jęczmienna*, przyprawy)
II DANIE: Bigos z młodej kapusty (250g)
Pieczywo pszenno-żytnie (50g)
Kompot wieloowocowy (200ml) 1,6,7,9
(kapusta biała i kiszona, mięso wieprzowe, kiełbasa śląska, boczek wędzony, pieczarki, cebula, olej kujawski, konc.pomidorowy, chleb *pszenno-żytni*, mieszanka owocowa, miód naturalny, przyprawy)

PIĄTEK 14.06.2019

ZUPA: Brokułowa z kaszą kuskus zabieleną (250g)
(wywar drobiowy, marchew, *seler*, por, pietruszka, brokuł, kasza *kuskus*, *śmietana* kwaśna, przyprawy)
II DANIE: Ziemniaki z koperkiem (200g)
Klops rybny z mintaja smażony (110g)
Surówka z marchewki i rzodkiewki (120g)
Napój malinowy (200ml) 1,3,4,6,7,9
(ziemniaki, koperek, filet *rybny* z mintaja, *jajko*, bułka *pszenna*, mąka kukurydziana, olej kujawski, cebula, marchew, rzodkiewka, *jogurt* naturalny, majonez (na bazie *jaj*), sok malinowy, przyprawy)

Szczegółowy wykaz alergenów, wartości odżywczych i przypraw używanych do sporządzania poszczególnych potraw jest do wglądu u intendenta szkoły.