

JADŁOSPIS

Data	Obiad	Składniki potraw
18. 06. 2018r. PON.	I Danie Zupa koperkowa z ryżem – 300 ml	- porcja rosółowa, , marchew, pietruszka, seler*, sól, pieprz, ziele angielskie, liść, lubczyk, koperek, ryż, śmietana *,
	II Danie Ziemniaki młode z koperkiem Fasolka szparagowa zielona Jajko sadzone	- ziemniaki młode, masło*, koperek, sól - fasolka szparagowa, sól, masło*, bułka tarta*, - jajko*, olej, sól
	Kompot wieloowocowy – 200 ml	- mieszanka kompotowa – owoce czerwone, rabarbar cukier
19. 06. 2018r. WT.	I Danie Zupa kalafiorowa z kaszą manną – 300 ml	- porcja rosółowa, marchew, śmietana*, pietruszka, seler*, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, natka, kalafior, kasza manna*,
	II Danie Ziemniaki – 120 g Filet z kurczaka Sałata zielona z jogurtem greckim	- ziemniaki młode, masło*, sól - filet z kurczaka, jajka*, przyprawy, sól, pieprz, bułka tarta*, - sałata zielona, jogurt grecka *, sól, pieprz, cukier
	Kompot wieloowocowy – 200 ml	-mieszanka kompotowa – owoce czerwone, cukier ,
20. 06. 2018r. ŚR.	I Danie Zupa ogórkowa – 300 ml.	- ogórki kiszzone, pietruszka, seler*, marchew, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, natka pietruszki, lubczyk, porcja rosółowa, śmietana*, ziemniaki
	II Danie Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym Makaron penne Kompot wieloowocowy – 200 ml	- łopatką wieprzowa b/k, bułka pszenna*, cebula, sól, pieprz, - koncentrat pomidorowy, masło*, sól, pieprz, mąką pszenna* - makaron penne, sól - mieszanka kompotowa – owoce czerwone, cukier
21. 06. 2018r. CZW.	I Danie Zupa wiejska – 300 ml	- porcja rosółowa, kasza jęczmienna, natka, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, por, przyprawy, sól, pieprz
	II Danie Pierogi z mięsem	- mąka pszenna, mięso wieprzowe, sól, pieprz, cebula, olej, jajka*
	Kompot wieloowocowy – 200 ml	- mieszanka kompotowa – owoce czerwone, cukier
22. 06. 2018r. PT.	Zakończenie roku szkolnego	

*- produkty zawierające alergeny * jadłospis może ulec zmianie