

W jadłospisie wyróżniono produkty mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji
 i jadłospis może ulec modyfikacji. Wartości odżywcze w yliczone w programie Stołówka Cptivum. Katalog potraw dostępny w kuchni szkolnej

DATA	DANIE I	DANIE II	DESER
Poniedziałek 08-06	Zupa Szwedzka Alergeny: seler pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Makaron z serem, 220g Alergeny: mleko i produkty pochodne, gluten pszeniczny sałatka z marchewki i jabłek 90g Alergeny: orzechy, mleko i produkty pochodne	Kompot owoce
Wtorek 09-06	Pomidorowa z makaronem Alergeny: gluten pszeniczny, mleko i produkty pochodne, seler	Schab wy saute 90g Alergeny: gluten pszeniczny, seler ziemniaki 150g Alergeny: mleko i produkty pochodne kapusta młoda 80g Alergeny: gluten pszeniczny	Kompot owoce
Środa 10-06	Zupa grochowa Alergeny: seler, gorczyca pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Paprykarz drobiowy 160g Alergeny: gluten pszeniczny, seler, mleko i produkty pochodne Ryż brązowy 150g Alergeny: mleko i produkty pochodne	Kompot owoce
Czwartek 11-06	Żurek z jajkiem Alergeny: seler, mleko i produkty pochodne, jaja pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Gulasz 150g Alergeny: gluten pszeniczny, seler, mleko i produkty pochodne kluski śląskie 150g ogórek kiszony 70g	Kompot Owoce
Piątek 12-06	Jarzynowa Alergeny: seler, mleko i produkty pochodne pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Kotlet rybny 80g Alergeny: ryba, jaja, gluten pszeniczny, seler ziemniaki 150g Alergeny: mleko i produkty pochodne surówka z marchewki i pora, 80g	Woda z cytryną owoce