

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

JADŁOSPIS

DATA	DANIE I (300ml)	DANIE II	DESER 200ml/1 szt
Poniedziałek 07-09	Zalewajka Alergeny: seler, gorczyca, mleko i produkty pochodne pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Sos mięsno-pomidorowy 170g Alergeny: mleko i produkty pochodne, gluten pszeniczny, seler makaron 160g Alergeny: gluten pszeniczny	Kompot owoce
Wtorek 08-09	Zupa marchewkowa z ciecierzycą Alergeny: seler, mleko i produkty pochodne, gluten pszeniczny pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Parowanie 170g Alergeny: gluten pszeniczny, mleko i produkty pochodne, jaja mus truskawkowy 60ml Alergeny: mleko i produkty pochodne	Woda z cytryną owoce soczki 0,2l
Środa 09-09	Rosół drobiowy z makaronem Alergeny: seler, gluten pszeniczny	Udło z kurczaka 115g Alergeny: seler ziemniaki 160g Alergeny: mleko i produkty pochodne mizeria 90g Alergeny: mleko i produkty pochodne	Woda z cytryną owoce
Czwartek 10-09	Zupa ogórkowa Alergeny: mleko i produkty pochodne, seler pieczywo mieszane Alergeny: gluten pszeniczny i żytni	Leczo warzywne z soczewicą 190g Alergeny: seler Ryż biały 160g Alergeny: mleko i produkty pochodne	Kompot owoce mus owocowy
Piątek 11-09	Pieczarkowa z makaronem Alergeny: gluten pszeniczny, seler	Kotlet rybny 100g Alergeny: gluten pszeniczny, jaja, ryba, seler ziemniaki 160g, Alergeny: mleko i produkty pochodne surówka z kiszzonej kapusty 90g	Woda z cytryną owoce