

DATA	OBIAD	Wykaz podstawowych składników w potrawach
<p>PONIEDZIAŁEK 11.06.2018r.</p> <p>MENU OBIADOWE PROPOZYCJA DZIECI</p>	<p>Filet z kurczaka duszony w sosie.</p> <p>Ryż biały na sypko.</p> <p>Salatka z kapusty czerwonej.</p> <p>Herbata z cukrem i cytryną.</p>	<p>Pierś z kurczaka, masło klarowane / laktoza/, mąka pszenna/gluten/, śmietana/laktoza/.</p> <p>Ryż biały długoziarnisty.</p> <p>Kapusta czerwona, cebula, pieprz.</p> <p>Herbata ekspresowa, cukier, cytryna.</p>
<p>WTOREK 12.06.2018 r.</p> <p>MENU OBIADOWE PROPOZYCJA DZIECI</p>	<p>Zupa gulaszowa z mięsem i jarzynami.</p> <p>Chleb pszenno - żytni.</p> <p>Kisiel z soku malinowego - produkcja własna.</p> <p>Woda n/ gazowana 500 ml 1 szt.</p>	<p>Mięso z szynki wieprzowej, marchew, pietruszka, seler, mąka pszenna /gluten/, przyprawy.</p> <p>Mąka pszenna/gluten/, mąka żytnia.</p> <p>Syrop malinowy, woda, mąka ziemniaczana.</p> <p>Woda „Dobrowit”.</p>
<p>ŚRODA 13.06.2018 r.</p>	<p>Rosół z makaronem nitki.</p> <p>Karczek z piekarnika.</p> <p>Ziemniaki młode z koperkiem.</p> <p>Salatka z pomidorów z jogurtem naturalnym.</p> <p>Herbata z cukrem i cytryną</p>	<p>Szyje z indyka, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna /gluten/, jaja, natka pietruszki.</p> <p>Karczek b/ kości, papryka, sól, pieprz.</p> <p>Ziemniaki młode gotowane, koper świeży.</p> <p>Pomidory czerwone, jogurt naturalny /laktoza/.</p> <p>Herbata ekspresowa, cukier, cytryna.</p>
<p>CZWARTEK 14.06.2018 r.</p> <p>MENU OBIADOWE PROPOZYCJA DZIECI</p>	<p>Jarzynowa z kalarepką z dodatkiem ziemniaków – zabielenia.</p> <p>Kluski na parze bez nadzienia.</p> <p>Masło rozpuszczone do polania.</p> <p>Cukier - dodatek.</p> <p>Napój z soku jabłkowego.</p>	<p>Szyje z indyka, marchew, seler, pietruszka, kalarepka, śmietana/ laktoza/.</p> <p>Mąka pszenna/gluten/, drożdże, jaja, sól,</p> <p>Masło osetka/ laktoza/, masło klarowane/laktoza/.</p> <p>Cukier biały.</p> <p>100 % z soku jabłkowego, woda.</p>
<p>PIĄTEK 15.06. 2018 r.</p> <p>MENU OBIADOWE PROPOZYCJA DZIECI</p>	<p>Paluszki rybne smażone.</p> <p>Ziemniaki młode z koperkiem.</p> <p>Marchewka z ogórkiem konserwowym w słupki z dodatkiem majonezu.</p> <p>Koktajl ze świeżych truskawek.</p> <p>Herbata z cukrem i cytryną.</p>	<p>Filet rybny, mąka pszenna/gluten/,skrobia ziemniaczana.</p> <p>Ziemniaki młode gotowane, koperek.</p> <p>Marchewka gotowana, ogórek konserwowy, majonez /żółtka jaj, gorczyca/.</p> <p>Maślanka /laktoza/, truskawki świeże.</p> <p>Herbata ekspresowa, cukier, cytryna.</p>

Składniki napisane **pogrubioną** czcionką są alergenami.

Dokładna informacja o wszystkich pozostałych składnikach zawartych w gotowych potrawach do wglądu u Intendenta Szkoły.