

DATA	MENU SZKOLNE	Wykaz podstawowych składników w potrawach
17.12.2018 r.	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami-zabielana.</p> <p>Pieczeń ze schabu w sosie.</p> <p>Kasza jęczmienna na sypko.</p> <p>Mix sałat z ziołami.</p> <p>Napój z soku jabłkowego i czarnej porzeczki.</p>	<p>Porcje rosółowe, szyje z indyka, ogórek kiszony, seler, marchew, pietruszka, śmietana /laktoza/.</p> <p>Schab b/kości, masło klarowane, cebula, pieprz, śmietana /laktoza/.</p> <p>Kasza jęczmienna gruba.</p> <p>Sałata lodowa, dębowa, rukola, pieprz, sól, gorczyca, olej.</p> <p>100 % z soku jabłkowego, czarna porzeczka.</p>
18.12.2018 r.	<p>Rosół z makaronem nitki.</p> <p>Płaty z łososia z piekarnika.</p> <p>Ziemniaki purree z mlekiem.</p> <p>Surówka z kapusty kiszonej .</p> <p>Kompot śliwkowy.</p>	<p>Porcje rosółowe, szyje z indyka, marchew, pietruszka, seler,mąka pszenna/gluten/,jaja.</p> <p>Ryba.</p> <p>Ziemniaki gotowane, mleko/laktoza/.</p> <p>Kapusta kiszona,jogurt naturalny, szczypiorek.</p> <p>Śliwki ze słoja, woda.</p>
19.12.2018 r.	<p>Barszcz zabielany z buraków.</p> <p>Kopytka z twarogiem.</p> <p>Masło osełka rozpuszczone do polania.</p> <p>Cukier – dodatek.</p> <p>Ananas z syropu.</p> <p>Kompot.</p>	<p>Szyje z indyka,porcje rosółowe, marchew, seler, pietruszka,buraki, śmietana /laktoza/.</p> <p>Ziemniaki gotowane, twaróg/laktoza/,jaja, mąka ziemniaczana.</p> <p>Masło osełka /laktoza/.</p> <p>Cukier biały.</p> <p>Krażek ananasa z syropu.</p>
20.12.2018 r.	<p>Kartoflanka z warzywami.</p> <p>Chilli con carne.</p> <p>Ryż biały .</p> <p>Herbata z cukrem i cytryną.</p>	<p>Porcje rosółowe, szyje z indyka, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki.</p> <p>Mięso mielone wołowo-wieprzowe, masło klarowane/laktoza/, fasolka czerwona, koncentrat pomidorowy.</p> <p>Ryż biały długoziarnisty.</p> <p>Herbata ekspresowa , cukier, cytryna.</p>
21.12.2018 r.	<p>Łazanki z kapustą i pieczarkami.</p> <p>Keczup.</p> <p>Sok wielowocowy „TYMBARK”.</p> <p>Mandarynka.</p>	<p>Makaron łazanka/gluten,jaja/, kapusta kiszona, pieczarka smażona/masło osełka/laktoza/, sól, pieprz.</p> <p>205 g użyto do wyprodukowania 100 g gotowego produktu.</p> <p>Owoc mandarynka.</p>

Składniki napisane **pogrubioną** czcionką są alergenami.

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