

DATA	MENU - OBIAD	Wykaz podstawowych składników w potrawach
PONIEDZIAŁEK 31.12.2018r.		
WTOREK 01.01.2019 r.	NOWY ROK 2019	
ŚRODA 02.01.2019 r.	Grochówka z ziemniakami z dodatkiem kielbasy i majeranku. Ryż biały na mleku. Mus truskawkowy. Napój marchew- jabłko.	Porcje rosółowe, zebra wołowe, seler , marchew, pietruszka, groch łuszczone, kielbasa śląska, majeranek. Ryż biały długoziarnisty, mleko /laktoza/ . Truskawki zmiksowane. 50% z soku jabłkowego, 50% z soku marchewkowego.
CZWARTEK 03.01.2018 r.	Zupa selerowa - krem. Groszek ptysiowy. Kotlet z kurczaka w panierce. Ziemniaki purree z mlekiem. Marchewka z groszkiem na maśle klarowanym. Herbata z cukrem i cytryną.	Porcje rosółowe, zebra wołowe, seler –podwójna porcja, marchew, pietruszka, śmietana/ laktoza/ . Mąka pszenna /gluten/, jaja . Piersi z kurczaka, bułka tarta /gluten/, jaja , pierz, sól, olej. Ziemniaki gotowane, masło /laktoza/ , sól. Marchew z groszkiem mrożona, masło klarowane /laktoza/ . Herbata ekspresowa, cukier, cytryna.
PIĄTEK 04.01.2018 r.	Zupa pomidorowa z ryżem - zabieleną. Jajko sadzone na maśle klarowanym. Ziemniaki purre z mlekiem. Mizeria z jogurtem naturalnym. Napój wielowocowy.	Porcje rosółowe, zebra wołowe, seler , marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, ryż biały długoziarnisty, śmietana/ laktoza/ . Jaja , masło klarowane/ laktoza/ . Ziemniaki, mleko/ laktoza/ . Ogórek zielony, jogurt naturalny /laktoza/ . Wiśnia, aronia, jabłko.

Składniki napisane **pogrubioną** czcionką są alergenami.

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