

DATA	OBIAD	Wykaz podstawowych składników w potrawach
18.06.2018 r MENU OBIADOWE PROPOZYCJA DZIECI	Gulasz wieprzowy. Kasza jęczmienna na sypko. Ogórek kiszony. Woda o smaku malinowym z cytryną.	Mięso z szynki wieprzowej, masło klarowane, mąka pszenna /gluten/ , śmietana /laktoza/ . Kasza jęczmienna /gluten/ . Ogórek, sól, koper, ziele angielskie. Woda źródlana, syrop malinowy, cytryna.
19.06.2018 r. MENU OBIADOWE PROPOZYCJA DZIECI	Jarzynowa czysta z makaronem gwiazdka z dodatkiem natki pietruszki. Kotlet z kurczaka w panierce. Ziemniaki młode z koperkiem. Sałata lodowa z jogurtem naturalnym. Herbata z cukrem i cytryną.	Szyje z indyka, seler , marchew, pietruszka, mąka pszenna /gluten/ , jaja . Pierś z kurczaka, mąka pszenna /gluten/ , jaja , bułka tarta /gluten/ , olej. Ziemniaki młode gotowane, koperek. Sałata lodowa, jogurt naturalny/ laktoza/ . Herbata ekspresowa, cukier, cytryna.
20.06. 2018 r.	Zupa z ryżem z dodatkiem natki pietruszki. Jajko sadzone. Ziemniaki młode z koperkiem. Tzatziki. Herbata z cukrem i cytryną.	Szyje z indyka, seler , marchew, pietruszka, ryż biały długoziarnisty. Jaja , masło klarowane /laktoza/ . Ziemniaki młode gotowane, koperek. Ogórek zielony, ser /laktoza/ , jogurt naturalny/ laktoza/ , koperek zielony. Herbata ekspresowa, cukier, cytryna.
21.06.2018 r. MENU OBIADOWE PROPOZYCJA DZIECI	Cheseeburger. Woda n. gazowana 500 ml 1 szt.	Bułka hamburgerowa./ gluten/ , sałata, stek drobiowo - wieprzowy /soja/ , sałatka szwedzka, papryka konserwowa. Woda n/ gazowana „Dobrowit”.
22.06.2018 r.	UROCZYSTE ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO 2017 /2018	

Składniki napisane **pogrubioną** czcionką są alergenami.

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