

## JADŁOSPIS 10-14.06.2024r.

### PONIEDZIAŁEK 10.06.2024 r.

<b>OBIAD</b>	<b>SKŁADNIKI</b>
Ryż z zapiekanym jabłkiem i cynamonem	mleko, ryż biały, jabłka, truskawki, cukier, cynamon,
Sos jogurtowy	jogurt naturalny, cukier waniliowy
kompot	mieszanka kompotowa, cukier
Alergeny:	gluten, jogurt naturalny, mleko, truskawki

### WTOREK 11.06.2024 r.

<b>OBIAD</b>	<b>SKŁADNIKI</b>
Kluski śląskie	ziemniaki, jaja, mąka ziemniaczana, sól
Gulasz wieprzowy	karczek b/k, łopatka b/k, cebula, czosnek, sól, pieprz, przyprawa do wieprzowiny, przyprawa do gulaszu, mąka pszenna, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie
Surówka jak od chińczyka	kapusta młoda, marchew, cebula, cukier, sól, pieprz mielony, ocet jabłkowy, olej rzepakowy
Kompot	mieszanka kompotowa (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia), woda, cukier
Alergeny:	gluten, jaja,

### ŚRODA 12.06.2024r.

	<b>SKŁADNIKI</b>
Nugetssy z kurczaka z sosem czosnkowym	filet z kurczaka, bułka tarta, płatki kukurydziane, sól, pieprz mielony, przyprawa do kurczaka, przyprawa „smak natury”, olej, jaja, mąka pszenna, jogurt naturalny, czosnek, cytryna, musztarda,
Ziemniaki tłuczone	ziemniaki, woda, sól
Bukiet warzyw na parze polany masłem	woda, mieszanka 3-składnikowa mrożona /kalafior, brokuł, marchew/, masło, cukier, sól,
Kompot	mieszanka kompotowa (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia), woda, cukier,

**CZWARTEK 13.06.2024r.**

	<b>SKŁADNIKI</b>
Pulpet wieprzowy w sosie cebulowym	łopatka b/k, cebula, czosnek, bułka zwykła, jaja, przyprawa do wieprzowiny, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, mąka pszenna, liść laurowy, ziele angielskie
Kasza jęczmienna gruba	woda, kasza jęczmienna gruba, sól
Ogórek kiszony z cebulą	ogórek kiszony, cebula, pieprz mielony, olej rzepakowy
kompot	mieszanka kompotowa (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia), woda, cukier
Alergeny:	gluten, truskawki, jogurt naturalny

**PIĄTEK 14.06.2024r.**

<b>OBIAD</b>	<b>SKŁADNIKI</b>
Ryba z warzywami w sosie pomidorowym	filet z miruny, mąka pszenna, bułka tarta, jaja, ziołowa przyprawa do ryb, sól, pieprz mielony, sok z cytryny, olej rzepakowy, włoszczyzna mrożona, masło, pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy
Ziemniaki tłuczone	ziemniaki, woda, sól
Woda z cytryną	woda, cytryna
Alergeny	gluten, jaja, ryby

Koszt obiadów w m-cu czerwcu wynosi 56 ,00

**Stołówka szkolna zastrzega sobie z przyczyn niezależnych zmiany w jadłospisie**

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka, lubczyk, kminek, kwasek cytrynowy oraz naturalne przyprawy do kurczaka, wieprzowiny, gulaszu i ryb. Zgodnie z informacją producenta mogą one zawierać gluten, mleko, jaja, soję, seler i gorczycę.