



PONIEDZIAŁEK  
13.05.2024

- Zupa duet fasolowy ( 9 )
- Ryż (7)
- Pierś z kurczaka w sosie słodko - kwaśnym
- Surówka z białej kapusty, koperku z sosem winegret ( 10 )
- Kompot wiśniowy / woda niegazowana
- Jabłko

WTOREK  
14.05.2024

- Zupa brokułowa ( 9 )
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Polędwiczki wieprzowe zapiekane z serem mocarellą (1,7)
- Marchewka gotowana z groszkiem (1,7)
- Sok tłoczony ze świeżych owoców / woda mineralna niegazowana

ŚRODA  
15.05.2024

- Żurek z jajkiem (1,7,9)
- Kluski leniwe z masłem ( 1,3,7 )
- Koktajl truskawkowy – wyrób własny (7 ) / woda mineralna niegazowana

CZWARTEK  
16.05.2024

- Zupa kalafiorowa ( 9 )
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Schab duszony z cebulką (1)
- Surówka z selera i jabłek (7 )
- Kompot jabłkowo - porzeczkowy / woda mineralna niegazowana
- Winogrono

PIĄTEK  
17.05.2024

- Zupa ogórkowa ( 7,9)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kotlet z ryby (1,3,4)
- Bukiet warzyw gotowanych z sosem z suszonych pomidorów ( 7 )
- Sok jabłkowy / woda niegazowana

#### **Zastrzegamy zmiany w jadłospisie!**

Środki spożywcze użyte do produkcji potraw np. przyprawy, ryże, kasze, makarony, kwasek cytrynowy i inne według producentów mogą zawierać śladowe ilości następujących alergenów : zboża zawierające gluten, soje, mleko, jaja, orzechy, seler, gorczyce, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i Alergeny i ich oznaczenie numeryczne wykorzystywane w jadłospisie dostępne są u kierownika stołówki i na stronie internetowej szkoły

