

15.05- 19.05

Poniedziałek 15.05		
	Zupa	II Danie
Posiłek	Zupa kapuśniak z białej kapusty 250ml	Makaron z sosem bolońskim 420g Woda 200ml
Skład surowcowy	Bulion warzywny-180ml Kapusta biała-60g Ziemniaki – 40g Marchew-10g Pietruszka-10g Por-10g Przyprawy: sól, pieprz, lubczyk.	Makaron pszenny – 150g Mięso wieprzowe mielone-120g Bulion warzywny -60 ml Koncentrat pomidorowy- 60g Mąka pszenna-5g Cebulka -10g Przyprawy: sól, pieprz, zioła prowansalskie, czosnek.
Alergeny	Seler, gluten	Gluten, seler, jajko, mleko

Wtorek 16.05		
	Zupa	II Danie
Posiłek	Zupa ryżanka 250ml	Kotlet mielony smażony panierowany 120g Ziemniaki gotowane 150g Surówka z buraczków 150g Woda 200ml Galaretką z owocami 120g
Skład surowcowy	Bulion drobiowy (marchew, korzeń pietruszki, por, seler)-200ml Ryż-40g Natka pietruszki-5g Marchewka-5g Przyprawy: sól, pieprz, lubczyk, czosnek.	Mięso wieprzowe mielone – 110g Jajko-5g Bułka tarta-5g Ziemniaki gotowane-150g Buraczki-150g Przyprawy: sól, pieprz, zioła prowansalskie, majeranek, czosnek, liść laurowy.
Alergeny	Seler, gluten	Seler, gluten, jajo

Środa 17.05		
	Zupa	II Danie
Posiłek	Zupa brokułowa 250ml	Ryż gotowany z warzywami w sosie słodko kwaśnym z mięsem wieprzowym 420g Woda 200ml Jabłko 1 szt

<b>Skład surowcowy</b>	Bulion drobiowy-200ml Brokuł-40g Ziemniaki-20g Marchewka-10g Seler-10g Por-10g Korzeń pietruszki - 10g Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy.	Ryż gotowany-150g Mięso wieprzowe -120g Warzywa: papryka, ogórek konserwowy, kukurydza, groszek -120g Koncentrat pomidorowy-10g Ketchup-10g Mąka pszenna-5g Bulion warzywny-10ml
<b>Alergeny</b>	Gluten, seler	Gluten, seler

**Czwartek 18.05**

	Zupa	II Danie
<b>Posiłek</b>	Zupa pomidorowa z makaronem 250ml	Pieczony Kotlet Kargul z warzywami 120g Ziemniaki gotowane 150g Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem 150g  Woda 200ml Kiwi 1 szt
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion warzywny (marchewka, seler, pietruszka, por, cebula, natka pietruszki, Koncentrat pomidorowy-240ml Makaron-60g Marchewka, pietruszka-5g	Ziemniaki gotowane- 150g Kotlet: Polędwiczka-90g Warzywa: papryka, ogórek, kukurydza, groszek -20g Mąka ziemniaczana-10g Jajko-5g Ser żółty – 5g Surówka: Biała kapusta-100g Marchewka-20g Ogórek-20g Koperek-8g Oliwa z oliwek-12ml Przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka, czosnek.
<b>Alergeny</b>	Gluten, seler, jajo	Gluten , jajo , mleko

**Piątek 19.05**

	Zupa	II Danie
<b>Posiłek</b>	Zupa grochowa 250ml	Ryba mintaj panierowana smażona 120g Ziemniaki gotowane 150g Surówka z marchewki -150g  Woda 200ml Banan 1 szt
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion warzywny -180ml Groch-30g Ziemniak- 30g Marchewka -20g Pietruszka-10g Seler-10g Przyprawy: sól, majeranek, czosnek, pieprz, lubczyk.	Ryba mintaj-100g Jajko- 10g Bułka tarta -5g Mąka pszenna -5g Ziemniaki gotowane-150g Marchewka-150g Przyprawy: sól, pieprz, lubczyk.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Agata Radowska

<b>Alergeny</b>	Gluten, seler	Mleko, jajko, gluten, jajo
-----------------	---------------	----------------------------

22.05 – 26.05

Poniedziałek 22.05	Zupa	II Danie
<b>Posiłek</b>	Rosół z makaronem 250ml	Ziemniaki gotowane 150g Jajko gotowane w sosie koperkowym 120g Surówka colesław 150g  Woda 200ml
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion mięsno-warzywny (marchewka, pietruszka, por/cebula, seler, porcja rosółowa) 200ml Makaron pszenny-50g Marchewka, natka pietruszki -5g Przyprawy: sól, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, lubczyk, czosnek	Ziemniaki gotowane -150g Jajko gotowane (2 szt)- 100g Sos : Bulion warzywny-10ml Śmietana 30%-10ml Mąka pszenna-4g Koperek-4g Surówka: Biała kapusta, chrzan- 150g Przyprawy: sól, pieprz.
<b>Alergeny</b>	Seler, gluten	Gluten, seler, mleko, jajo

Wtorek 23.05	Zupa	II Danie
<b>Posiłek</b>	Zupa ogórkowa 250ml	Gołąbki odwrócone w sosie pomidorowym 120g Ziemniaki gotowane 150g Surówka z czerwonej kapusty 150g  Woda 200ml Kisiel z owocami 120g
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion warzywny-160ml Ogórek-40g Ziemniaki-40g Marchewka-20g Seler-20g Pietruszka(korzeń)-10g Por/cebula-5g Mąka pszenna-5g Przyprawy: sól, pieprz, czosnek, lubczyk.	Mięso mielone wieprzowe-60g ryż gotowany-40g kapusta biała-10g cebula, jajko, oliwa z oliwek-10g Bulion warzywny, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, śmietana 30%-20ml Ziemniaki gotowane-150g Surówka: Kapusta czerwona, kapusta biała, marchewka, majonez- 150g Przyprawy: sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.



<b>Alergeny</b>	Seler, gluten	Gluten, seler, jajo
-----------------	---------------	---------------------

Środa 24.05		II Danie
<b>Posiłek</b>	Zupa jarzynowa 250ml	Makaron carbonara 270g Woda 200ml Jabłko 1 szt
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion warzywny-170ml Ziemniaki-30g Marchewka-30g Pietruszka/seler-20g Fasolka szparagowa-20g Kalafior-20g Mąka pszenna-5g Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy.	Makaron pszenny-150g Bulion warzywny-10ml śmietana 30%- 20ml masło, czosnek, mąka pszenna-10g Boczek-60g szynka wieprzowa-60g cebula- 5g Przyprawy: majeranek, tymianek, sól, pieprz, czosnek.
<b>Alergeny</b>	Seler, gluten	Gluten, mleko

Czwartek 25.05		II Danie
<b>Posiłek</b>	Zupa fasolowa 250ml	Gulasz z kaszą 250g Surówka z ogórka kiszzonego i marchewki z cebulką 150g Woda 200ml Banan 1 szt
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion warzywny-200ml Ziemniaki-30g Marchewka-30g Pietruszka/seler-20g Fasolka -20g Kalafior-20g Mąka pszenna-5g Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść lauowy.	Kasza jęczmienna-150g Mięso wieprzowe-100g Bulion mięsny-20ml Mąka pszenna-5g Surówka: Ogórek, marchewka, cebula, oliwa z oliwek-150g Przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka, czosnek.
<b>Alergeny</b>	Seler, gluten	Gluten, mleko, jajo


Piątek 26.05		II Danie
<b>Posiłek</b>	Podrosółek 250ml	Ryba mintaj duszona w jarzynach z pomidorami 270g Ziemniaki gotowane 150g Woda 200ml
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion warzywny -180ml Kaszka manna- 70g Marchewka -20g Pietruszka-10g Seler-10g Przyprawy: sól, majeranek, czosnek, pieprz, lubczyk.	Ryba mintaj-120g Marchewka, pietruszka, seler, por-100g Przecier pomidorowy-50g Ziemniaki gotowane-150g Przyprawy: sól, pieprz, lubczyk.

<b>Alergeny</b>	Gluten, seler	Ryba, gluten, seler
-----------------	---------------	---------------------

29.05- 31.05

Poniedziałek 29.05		
	Zupa	II Danie
<b>Posiłek</b>	Zupa ryżowa 450ml	Polędwiczka panierowana 120g ziemniaki gotowane 150g Surówka wiosenna 150g  Woda 200ml
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion drobiowy( marchew, korzeń pietruszki, por, seler) 380ml Ryż- 30g Marchew- 5g Natka pietruszki-3g (Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk)	Ziemniaki- 150g Polędwiczka z kurczaka- 100g Bulion mięsny- 20ml Mąka pszenna-3g Surówka: Kapusta biała-100g Marchewka-20g Papryka-10g Ogórek-10g Por- 10g Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy
<b>Alergeny</b>	Seler, gluten	Seler, gluten

Wtorek 30.05		
	Zupa	II Danie
<b>Posiłek</b>	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową 450ml	Ziemniaki gotowane 150g Kotlet jajeczny 120g Marchewka z groszkiem 150g  Woda 200ml
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion warzywny-350g Ziemniaki-30g Fasolka szparagowa-30g Marchewka-10g Kalafior-10g Brokuł- 10g Seler-10g Mąka pszenna-5g Przyprawy: sól, pieprz, lubczyk.	Ziemniaki gotowane – 150g Jajko, mąka pszenna, bułka tarta-120g Marchewka, groszek -150g Przyprawy: sól, pieprz.
<b>Alergeny</b>	Seler, gluten	gluten, seler, jajo

DYREKTOR SZKOŁY  
  
mgr Agata Sadowska

Środa 31.05		
	Zupa	II Danie
<b>Posilek</b>	Zupa fasolowa 250ml	Ziemniaki gotowane 150g Gzika z cebulką i szczypiorkiem 150g  Woda 200ml Kiwi 1 szt
<b>Skład surowcowy</b>	Bulion warzywny-180ml Fasola -60g Ziemniaki – 40g Marchew-10g Pietruszka-10g Por-10g Przyprawy: sól, pieprz, lubczyk.	Ziemniaki gotowane 150g Twaróg, cebula, szczypiorek, śmietana -150g Przyprawy : sól, pieprz.
<b>Alergeny</b>	Seler, gluten	Gluten, seler, mleko

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Agata Malowska

