



## JADŁOSPIS WIOSENNY

PLACÓWKA: <b>BISKUPIN</b>		DATA: <b>18-22.06.2018</b>
O b i a d		
Poniedziałek	<p>Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniakami (<b>seler, gluten</b>) 350ml Spaghetti z sosem bolońskim (<b>gluten</b>) 220g, fasolka szparagowa żółta i zielona 40g</p> <p>Kompot z owoców leśnych 250ml</p>	
Wtorek	<p>Krupnik z kaszy jaglanej (<b>seler</b>) 350ml Nuggetsy z kurczaka (<b>jaja, gluten</b>) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, sałata lodowa z jogurtem greckim (<b>mleko</b>) 80g</p> <p>Lemoniada cytrynowa 250ml</p>	
Środa	<p>Krem z pieczonego ziemniaka i zielonego groszku z dodatkiem mięty i prażonymi nasionami słonecznika (<b>mleko, seler, gluten</b>) 350ml Kotlet pożarski (<b>jaja, gluten</b>) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, marchewka z groszkiem na ciepło (<b>mleko, gluten</b>) 40g</p> <p>Kompot truskawkowy 250ml</p>	
Czwartek	<p>Zupa gulaszowa z kaszą kuskus (<b>seler, mleko, gluten</b>) 350ml Pierogi ruskie z cebulką (<b>gluten, mleko, jaja</b>) 5 szt., surówka z kiszzonej kapusty</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml</p>	
Piątek	<b>ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO</b>	

Pogrubią czcionką **oznaczono alergeny** zgodnie z *Rozporządzeniem 1169/2011*.

W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy.

Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów.

Opracowano przez:

mgr Anna Antończak – dietetyk