



**PONIEDZIAŁEK**  
20.03.2023

- Zupa brokułowa z ziemniakami ( 9 )
- Spaghetti z mięsem, sosem bolognese i serem parmezanem (1,3,7)
- Kompot z owoców mieszanych / woda niegazowana
- Banan

**WTOREK**  
21.03.2023

- Zupa ogórkowa ( 7,9 )
- Ziemniaki z koperkiem
- Kotlet schabowy (1,3)
- Marchewka gotowana z groszkiem ( 7 )
- Sok tłoczony jabłko – gruszka / woda niegazowana

**ŚRODA**  
22.03.2023

- Barszcz ukraiński ( 7, 9 )
- Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem pod pierzynką jogurtową ( 7 )
- Kompot wiśniowy / woda niegazowana
- Chipsy owocowe

**CZWARTEK**  
23.03.2023

- Zupa pieczarkowa ( 7, 9 )
- Kasza gryczana ( 7 )
- Filet z indyka w sosie curry ( 1,7 )
- Surówka z kapusty białej typu Coleslaw ( 3,10 )
- Sok tłoczony ze świeżych jabłek i mango / woda niegazowana
- Galaretkę z owocami

**PIĄTEK**  
24.03.2023

- Zupa pomidorowa z ryżem ( 7, 9 ),
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Filet z ryby w chrupiącej panierce (1,3,7)
- Surówka z ogórków kwaszonych, jabłek, cebulki
- Sok tłoczony ze świeżych jabłek i wiśni / woda niegazowana
- Jabłko

**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 siarczyny. Alergeny i ich oznaczenie numeryczne wykorzystywane w jadłospisie dostępne są u kierownika stołówki i na stronie internetowej szkoły(zakładka stołówka).

