

## Jadłospis na miesiąc czerwiec 2024 – 14 dni żywieniowych

Od 03.06. do 07.06.2024	Od 10.06 do 14.06.2024	Od 17.06. do 20.06.2024	Od 22.04 do 26.04.2024
<p><b><u>Poniedziałek 03.06</u></b></p> <p>Zupa fasolowa - 350g Naleśniki z dżemem i serem - 250g Polewa jogurtowa - 80g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,3,7,9</b></p>	<p><b><u>Poniedziałek 10.06</u></b></p> <p>Zupa barszcz ukraiński - 350g Makaron z serem – 250g Polewa truskawkowa – 80g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,3,7,9</b></p>	<p><b><u>Poniedziałek 17.06</u></b></p> <p>Zupa wiejska z kaszą jaglaną - 350g Ziemniaki - 180g Jajko sadzone z pieca – 100g Mizéria z ogórków zielonych – 100g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">3,7,9</b></p>	<b>WAKACJE</b>
<p><b><u>Wtorek 04.06</u></b></p> <p>Kapuśniak ze słod. kap. i pomidorami – 350g Ziemniaki - 180g Filet saute – 100g Sałata – 100g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,3,7,9</b></p>	<p><b><u>Wtorek 11.06</u></b></p> <p>Zupa kalafiorowa - 350g Ziemniaki - 180g Kotlet pożarski z pieca - 100g Buraczki – 120g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,3,7,9</b></p>	<p><b><u>Wtorek 18.06</u></b></p> <p>Kapuśniak z kiszzonej kapusty - 350g Kasza jęczmienna - 120g Gulasz wieprzowy - 100g Fasolka szparagowa - 100g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,7,9</b></p>	<b>WAKACJE</b>
<p><b><u>Środa 05.06</u></b></p> <p>Zupa krupnik - 350g Spaghetti bolognese – 350g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,3,7,9</b></p>	<p><b><u>Środa 12.06</u></b></p> <p>Zupa ogórkowa - 350g Gołąbki z mięsem wieprzowym - 250g Sos pomidorowy – 80g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,7,9</b></p>	<p><b><u>Środa 19.06</u></b></p> <p>Zupa brokułowa - 350g Ryż – 200g Potrawka z kurczaka – 120g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,7,9</b></p>	<b>WAKACJE</b>
<p><b><u>Czwartek 06.06</u></b></p> <p>Szpinakowa - 350g Ziemniaki - 180g Kotlet schabowy - 100g Kapusta zasmażana 100g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,3,7,9</b></p>	<p><b><u>Czwartek 13.06</u></b></p> <p>Zupa koperkowa - 350g Kasza bulgur - 180g Pieczeń drobiowa w sosie – 120g Warzywa na parze – 100g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">7,9</b></p>	<p><b><u>Czwartek 20.06</u></b></p> <p>Zupa barszcz czerwony z botwinki - 350g Ziemniaki - 180g Udko pieczone - 150g Surówka wiosenna - 100g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">7,9</b></p>	<b>WAKACJE</b>
<p><b><u>Piątek 07.06</u></b></p> <p>Zupa jarzynowa z soczewicą – 350 Ziemniaki – 180g Burger rybny – 100g Surówka z marchwi jabłka i pora – 100g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">3,4,7,9</b></p>	<p><b><u>Piątek 14.06</u></b></p> <p>Zupa pomidorowa – 350g Ziemniaki – 180g Ryba saute – 100g Kiszona kapusta – 100g Kompot – 250ml <b style="text-align: right;">1,3,4,7,9</b></p>	-----	<b>WAKACJE</b>

**Zapisy na obiady u intendenta tel. 699 850 882. Ostateczny termin zapisów i dokonywania opłat za miesiąc czerwiec - 27.05.2024 r**

Koszt posiłków dla ucznia: cały obiad – 10,00 zł zupa – 2,00zł drugie danie – 8,00zł

dla nauczyciela/ pracownika: cały obiad – 13,00 zł zupa – 2,60 zł drugie danie – 10,40zł

**Wpłaty proszę dokonywać na konto numer: 94 1160 2202 0000 0002 1551 6719 Bank Millennium. W tytule przelewu należy wpisać: „imię nazwisko ucznia, miesiąc, ilość obiadów (np. zupa - ....., drugie danie - ....., cały obiad - .....)”.**

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 mleko i produkty pochodne, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 sezam, 12 dwutlenek siarki, 13 łubin, 14 mięczaki