



**04 maja 2026r. – 08 maja 2026r.**

**Poniedziałek 04 maja 2026r.**

Kartacze z mięsem, podsmażoną cebulką na maśle (**pszenica – gluten, jajka**). Woda niegazowana.

**Deser:** Jabłko.

**Wtorek 05 maja 2026r.**

Zupa krupnik z mięsem (**seler**). Bułka pszenna i razowa z ziarnami (**pszenica – gluten**). Woda niegazowana z cytryną.

**Deser:** Ciasto jogurtowe z serem i kruszonką (**pszenica – gluten, jajka**).

**Środa 06 maja 2026r.**

Zraz mielony z ziemniakami puree i surówką z kapusty pekińskiej, ogórka konserwowego, papryki konserwowej i kukurydzy (**jajka, mleko**). Naturalny sok.

**Deser:** -----.

**Czwartek 07 maja 2026r.**

Tortelloni z szpinakiem, serem risotta z warzywami w delikatnym sosie śmietanowym (**pszenica – gluten**). Kompot wielowocowy.

**Deser:** Kisiel truskawkowy.

**Piątek 08 maja 2026r.**

Ryba dorsz na parze z sosem cytrynowym, ryż paraboliczny i surówka z kapusty kiszzonej, jabłka i marchewki (**śmietana, pszenica – gluten**). Naturalny sok.

**Deser:** -----.

(podpis intendenta, kucharza/arki)

WICEDYREKTOR SZKOŁY

mgr Marta Górczyńska

(podpis dyrektora)

Pogrubioną czcionką zostały zaznaczone składniki alergenne występujące w posiłku. Lista alergenów występujących w posiłku została wywieszona na tablicy informacyjnej przy kuchni szkolnej. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie w zakresie podawanych dań.