

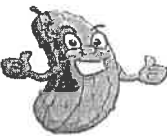




# JADŁOSPIS



25.09- 29.09.2023

## OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 25-09</p> 	<p>Kapuśniak ze słodkiej kapusty (<b>seler</b>) 300ml                      Pierogi ruskie z cebulką (<b>gluten, pszenica, jaja</b>) 250ml                      Sałata lodowa z sosem vinegret 70g ,                      kompot z truskawka słodzony miodem 200ml                      owoc: śliwki 100g</p>
<p>WTOREK 26-09</p> 	<p>Krem marchewkowo-dyniowy z grzankami i słończnikiem 300ml                      (<b>mleko, pszenica</b>) 300ml,                      Ziemniaki z koperkiem (<b>mleko</b>) 150g,                      pierś z kurczaka panierowana (<b>jajko, gluten</b>)100g                      surówka z kapusty czerwonej 70g,                      kompot wiśniowy słodzony miodem 200ml,                      owoc: pomarańcz 1szt</p>
<p>ŚRODA 27-09</p> 	<p>Żurek z jajkiem i ziemniakami (<b>seler,</b>) 300ml,                      Kasza gryczana 150g, pulpety w sosie pomidorowym                      (<b>jajko, pszenica, mleko</b>)100ml,                      Ogórek kiszony 60g                      Sok tłoczony owocowy (jabłko gruszka czerwona porzeczka) 150ml,                      Chips z jabłek 1szt</p>
<p>CZWARTEK 28-09</p> 	<p>Brokułowa z ziemniakami (<b>seler, mleko</b>) 300ml,                      Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem, polewa waniliowa (<b>mleko</b>)                      250g/50ml                      Mini marchewka z miodem 60g                      Kompot z jabłek i brzoskwiń słodzony miodem 200ml,                      ciastka z żurawiną (<b>owies, jęczmień</b>) 1szt</p>
<p>PIĄTEK 29-09</p> 	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (<b>seler, mleko</b>)                      Ziemniaki z koperkiem (<b>mleko</b>) 150g                      Miruna panierowana 100g (<b>pszenica</b> )                      Kapusta kiszona z marchewką 70g                      Kompot z porzeczki czarnej słodzona miodem 200ml,                      Ovoc: gruszka 1szt</p>
<p>W szkole używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Szkoła zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych. Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego, natomiast do surówek i sałatek oleje nierafinowane: oliwa z oliwek, rzepakowy, lniany.</p>	