






# JADŁOSPIS



09.10- 13.10.2023

## OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 09-10</p> 	<p>Krupnik z kasza jęczmienna (<b>seler, jęczmień</b>) 300ml            Ziemniaki z koperkiem (<b>mleko</b>) 150 g            Udko z kurczaka 1szt            Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy, ogórka kiszonego 50g            Kompot z mieszanych owoców 200ml            kiwi 1szt</p>
<p>WTOREK 10-10</p> 	<p>Kapuśniak z kiszonej kapusty z zieloną pietruszką 300ml (<b>seler</b>)            Ziemniaki z koperkiem 150g (<b>mleko</b>)            Gulasz drobiowy z warzywami (<b>mleko, pszenica</b>) 100ml            Surówka z fasolki szparagowej z bułką tarta i masłem            (<b>pszenica, mleko</b>) 50g            Kompot z porzeczki czerwonej 200ml            melon 100g</p>
<p>ŚRODA 11-10</p> 	<p>Zupa krem z pomidorów ze słonecznikiem i grzankami            (<b>mleko, seler</b>) 300ml            Mix kasz (<b>mleko</b>) 150g            Zraziki w sosie koperkowym (<b>jajko, pszenica</b>) 100g            Surówka z sałat masłowa z jogurtem 50g (<b>mleko</b>)            Sok tłoczony: jabłko ananas ogórek jarmuż 150ml,            Śliwki 100g</p>
<p>CZWARTEK 12-10</p> 	<p>Barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolką białą (<b>seler, mleko</b>) 300ml            Pierogi ruskie z cebulką (<b>pszenica mleko</b>) 250g            Marchewka do chrupania 50g            Kompot z truskawek 200ml            Mus owocowy 1szt,</p>
<p>PIĄTEK</p> 	<p>Dzień nauczyciela</p>
	<p>W szkole używa się: <b>zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy.</b> Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Szkoła zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych. <b>Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego, natomiast do surówek i sałatek oleje nierafinowane: oliwa z oliwek, rzepakowy, lniany.</b></p>