






# JADŁOSPIS



16.10- 20.10.2023 OBIAD

<p><b>PONIEDZIAŁEK 16-10</b></p> 	<p>Pieczarkowa z ziemniakami (<b>seler, pszenica, mleko</b>) 300ml                      Spaghetti makaron pełnoziarnisty z sosem bolońskim z serem mozzarella (<b>gluten , mleko</b>)250ml                      Kalarepa do chrupania 50g                      Kompot ze śliwek słodzony miodem 200ml                      Gruszki 1szt</p>
<p><b>WTOREK 17-10</b></p> 	<p>Zupa gulaszowa z kurczaka 300ml                      Kluski leniwe z owocami: maliny, truskawki, mango (<b>jajko, gluten</b>) 270 g                      Kompot z porzeczki 200ml                      Chipsy jabłkowe 1szt</p>
<p><b>ŚRODA 18-10</b></p> 	<p>Krem z białych warzyw z grzankami i pestkami dyni (<b>seler, gluten</b>)                      Ziemniaki z koperkiem (<b>mleko</b>) 150g                      Pierś z kurczaka panierowana (<b>jajko, pszenica</b>) 100g                      Surówka z buraków 60g                      Sok tłoczony: jabłko burak cytryna 150ml                      Ciastka fit (<b>orzechy, soja, jęczmień</b>) 1szt</p>
<p><b>CZWARTEK 19-10</b></p> 	<p>Rosół z makaronem (<b>seler, pszenica</b>) 300ml                      Ziemniaki z koperkiem (<b>gluten</b>) 150g                      Bigos z kapusty kiszzonej i białej z mięsem wieprzowym 100g                      Kompot z agrestu i rabarbaru słodzony miodem 200ml                      Jabłka 1szt</p>
<p><b>PIĄTEK 20-10</b></p> 	<p>Zupa porowa z serem żółtym (<b>seler, mleko</b>) 300ml                      Ziemniaki z koperkiem (<b>mleko</b>) 150g,                      Miruna panierowana (<b>jajko, gluten</b>)100g                      Sos czosnkowy (<b>jajko</b>) 20ml                      Surówka z kapusty kiszzonej 60g                      Kompot z wiśni 200ml                      Ciastka owsiane z żurawiną (<b>orzechy, owies, mleko, jęczmień</b>) 1szt</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>