






JADŁOSPIS



06.11- 10.11.2023

OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 06,11</p> 	<p>Żurek z ziemniakami (seler) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g Udko z kurczaka 1szt Marchewka z jabłkiem 60g Kompot z jabłek słodzony miodem 200ml Ciastka fit (orzechy, oves, mleko, jęczmień) 1szt</p>
<p>WTOREK 07,11</p> 	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler) 300ml Naleśniki z serem (mleko) z polewą malinową Kompot z wiśni słodzony miodem 200l , Banan 1szt</p>
<p>ŚRODA 08,11</p> 	<p>Zupa krem z marchewki ze słonecznikiem i grzankami (pszenica, seler) 300ml Kasza gryczana mix 150g Gulasz 100g Kalafior i brokuł z bułką tartą (mleko) 70g Sok tłoczony; jabłko gruszka szpinak limonka Kiwi 1szt</p>
<p>CZWARTEK 09,11</p> 	<p>Barszcz czerwony (seler) 300ml spaghetti (pszenica, jajko) 150 g z sosem bolońskim i serem mozzarellą 100g Ogórek kiszony 70g Kompot z porzeczki słodzony miodem 200ml, mandarynka 1szt</p>
<p>PIĄTEK 10,11</p> 	<p>Krem z pomidorów z grzankami (seler) 300ml ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g nuggetsy rybne (mleko, gluten, jajka) z sos czosnkowy 100g surówka z kapusty kiszonej 70g kompot truskawek słodzony miodem chrup jabłko 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>	