






JADŁOSPIS



18.03- 22.03.2024

OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 18-03</p> 	<p>Zupa sulferino (seler) 300ml Pierogi ruskie z cebulką lub śmietaną (nabiał, jajko, gluten)250g Kompot z porzeczek czarnej słodzony miodem 200ml Winogron 100g</p>
<p>WTOREK 19-03</p> 	<p>Krupnik z kaszę jęczmienną (seler, jęczmień) 300ml Ziemniaki z koperkiem 150g (mleko) Kotlet mielony 100g (jajko, gluten) Surówka z kapusty białej z marchewka, sos vinegret 50g Kompot z wiśni słodzony miodek 200ml Mandarynka 1szt</p>
<p>ŚRODA 20-03</p> 	<p>Barszcz ukraiński z fasolką (seler, mleko) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g Jajko sadzone 2szt Sałata lodowa (mleko) 60g Kompot z owocowy(jabłko, śliwka) słodzony miodem 200ml Batonik (mleko, owies, orzechy) 1szt</p>
<p>CZWARTEK 21-03</p> 	<p>Zupa brokułowa z ziemniakami (seler) 300ml Ryż z sosem słodko –kwaśnym (gluten) 250g Wodza z cytryna słodzona miodem 200ml Serek homogenizowany (mleko) 1szt</p>
<p>PIĄTEK 22-03</p> 	<p>Kapuśniak z kiszanej kapusty (seler) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g nagetsy z sosem czosnkowym 100g/2ml (jajko, mleko, gluten) fasolka szparagowa 50g (mleko) kompot truskawkowy z jabłkiem słodzony miodem 200ml kiwi 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>	