






JADŁOSPIS



25.03- 27.03.2024

OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 25-03</p> 	<p>Krem z dyni z pestkami słonecznika (seler, mleko) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g Pierś kurczaka panierowana (jajko, pszenica) 100g Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i majonezem (jajko)50g kompot z agrestu słodzony miodem 200ml, jabłko 1szt</p>
<p>WTOREK 26-03</p> 	<p>Zupa koperkowa na rosole (seler) 300ml Spaghetti makaron pełnoziarnisty z sosem bolońskim z serem mozzarella (gluten , mleko)250ml Kompot ze śliwek słodzony miodem 200ml Zajączki czekoladowe 1szt</p>
<p>ŚRODA 27-03</p> 	<p>Grochowa z ziemniakami (seler) 300 ml Bułki na parze (jajko, gluten, mleko) borówki z musem truskawkowym Kompot z jabłek słodzony miodem 200ml Serek homogenizowany 1szt (mleko)</p>
<p>CZWARTEK 28-03</p> 	wolne
<p>PIĄTEK 29-03</p> 	wolne
	<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>