






# JADŁOSPIS



## 04.03-09.03 OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 04-03</p> 	<p>Grochowa z ziemniakami ( <b>mleko, seler</b>) 300ml Spaghetti pełnoziarniste z sosem bolońskim i serem mozzarella ( <b>gluten , mleko</b>)250ml</p> <p>Kompot z czerwonej porzeczki i śliwek słodzony miodem 200ml Mandarynka 1szt</p>
<p>WTOREK 05-03</p> 	<p>Zupa z ogórkowa ( <b>seler</b>) 300ml Ziemniaki z koperkiem`(<b>mleko</b>) 150g Rumsztyk z cebulką 100g Surówka z jabłek i pora ( <b>mleko</b>) 70g Kompot ze agrestu słodzony miodem 200ml Cini minis 1szt</p>
<p>ŚRODA 06-03</p> 	<p>Barszcz czerwony ( <b>seler</b>) 300ml Ziemniaki z koperkiem ( <b>mleko</b>) 150g Kotlet z mięsa wieprzowego i białej fasoli ( <b>jajko, gluten</b>)100g Sok tłoczony: Jabłko mandarynka marchewka papryka 150ml Surówka z selera z żurawina ( <b>mleko</b>)60g Gruszka 1szt</p>
<p>CZWARTEK 07-03</p> 	<p>Krem z marchewki z mlekiem kokosowym i pestkami dyni 300ml Ryż parabol 150ml Leczo warzywne ( <b>mleko, gluten</b>) 150g Koktajl jogurtowo –owocowy 200ml ( <b>mleko</b>) Woda z cytryną słodzona miodem 100ml Bakalland 1szt</p>
<p>PIĄTEK 08-03</p> 	<p>Zupa ryżowa na rosole ( <b>seler</b>) 300ml Ziemniaki z koperkiem ( <b>mleko</b>) 150ml Paluszki rybne 100g z sosem czosnkowym ( <b>gluten, seler, mleko, jajko</b>) Surówka z marchewki na ciepło ( <b>gluten, mleko</b>) 60g Kompot z wiśni słodzony miodem 200ml 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>