






# JADŁOSPIS



11.03- 15.03.2023

## OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 11-03</p> 	<p>Rosół z makaronem (<b>seler, pszenica, jajko</b>) 300ml, Kasza gryczana i jęczmienna (<b>jęczmień</b>)150g Gulasz z mięsa wołowego (<b>gluten</b>) 100g Kompot z wiśni i gruszek słodzony miodem 200ml Ogórek kiszony 50g Jabłko 1szt</p>
<p>WTOREK 12-03</p> 	<p>Kalafiorowa z ziemniakami (<b>seler, mleko</b>) 300ml Ziemniaki z koperkiem 150ml (<b>mleko</b>) Gołąbki z sosem pomidorowym (<b>pszenica</b>) 120g/ 20ml Kompot z jabłek i porzeczeki słodzony miodem 200ml Pomarańcza 1szt</p>
<p>ŚRODA 13-03</p> 	<p>Jarzynowa z kaszą pęczak (<b>seler, jęczmień</b>) 300ml Ziemniaki z koperkiem 150g, (<b>nabiał</b>) kotlet schabowy panierowany (<b>jajko, gluten</b>) 100g mizeria z ogórków z koperkiem (<b>nabiał</b>) 60g, sok tłoczony: jabłko pomarańcz <b>seler</b> naciowy 150ml bebe 1szt (<b>pszenica, mleko</b>)</p>
<p>CZWARTEK 14-03</p> 	<p>Fasolowa z ziemniakami (<b>seler</b>) 300ml Makaron z serem białym (<b>nabiał</b>)i mus z truskawek 220 g/30ml Mini marchewka z <b>sezamem</b> i masłem 50g (<b>nabiał</b>) Kompot ze śliwek słodzony miodem 200ml Banan 1szt</p>
<p>PIĄTEK 15-03</p> 	<p>Pomidorowa z ryżem (<b>seler, mleko</b>)300ml Ziemniaki z koperkiem (<b>mleko</b>) 150g Miruna w panierce (<b>jajko, gluten</b>) 100g Sos jogurtowy z czosnkiem 20g (<b>jajko, mleko</b>) Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki z kminkiem 60g Kompot z agrestu i jabłek z cynamonem słodzony miodem 200l Jogurt owocowy 1szt (<b>mleko</b>)</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>	