






JADŁOSPIS



03- 05.04.2024

OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 01,04</p> 	<p>wolne</p>
<p>WTOREK 02,04</p> 	<p>wolne</p>
<p>ŚRODA 03-04</p> 	<p>Zupa krem z papryki pieczonej i pomidorów (seler, mleko, gluten) 300ml Naleśniki z serem (jajko, nabiał, gluten) i polewą z jogurtowo- śmietanową, borówki 280 g Sok tłoczony: jabłko gruszka czerwona kapusta 150ml Banan 1szt</p>
<p>CZWARTEK 04-04</p> 	<p>Krem z kukurydzy z ryżem (nabiał) 300ml Kasza gryczana 150ml Gulasz z warzywami dynia, cukinia (nabiał) 100g Buraczki czerwone z jabłkiem 50g Kompot z truskawek i jabłek słodzony miodem 200ml Jogurt owocowy 1szt (nabiał)</p>
<p>PIĄTEK 05-04</p> 	<p>Zupa krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami (seler) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g Paluszki rybne (gluten, seler, mleko, jajko) 100g Sos czosnkowy (nabiał) 5g Marchewka na ciepło (mleko) 50g Kompot z porzeczek i jabłek słodzony miodem 200ml Herbatniki bebe 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>