






# JADŁOSPIS



08.04- 12.04.2024

## OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 08.04</p> 	<p>Żurek z jajkiem i ziemniakami (<b>seler, jajko</b>) 300ml            Mix kasz (<b>jęczmień</b>) 150g            Gulasz z warzywami /papryka, marchewka/ 100 ml            Kapusta pekińska z kukurydzą 50g            Kompot z jabłek słodzony miodem 200ml            Kiwi 1szt</p>
<p>WTOREK 09.04</p> 	<p>Zupa jarzynowa z zieloną fasolką (<b>seler</b>) 300ml            Ryż z owocami (jabłko gruszka brzoskwinia winogron) i jogurtem            230g/50ml            Tarta marchewka z pestkami dyni i oliwą 30g            Kompot z wiśni słodzony miodem 200l ,            Jogurt 1szt</p>
<p>ŚRODA 10.04</p> 	<p>Krem z marchewki (<b>mleko, seler</b>) 300m            Ziemniaki z koperkiem 150g            naggetsy z kurczaka z sosem czosnkowym 100g            sałata lodowa z sosem vinegret 50g            Sok tłoczony; jabłko pomarańcza cytryna kurkuma 150 ml            Jabłko 1szt</p>
<p>CZWARTEK 11.04</p> 	<p>Zupa krem z selera z mlekiem kokosowym (<b>seler</b>) 300ml            Ziemniaki z koperkiem 150g            Gołąbki bez zawijania z sosem pomidorowym            Kompot z agrestu słodzony miodem 200ml,            Serek danio (<b>mleko</b>) 1szt</p>
<p>PIĄTEK 12.04</p> 	<p>Kapuśniak z kiszonej kapusty (<b>seler</b>) 300ml            Makaron z łososiem w sosie śmietanowym (<b>gluten, nabiał</b>)            150g/100 ml            kompot truskawek słodzony miodem            mandarynka 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>	