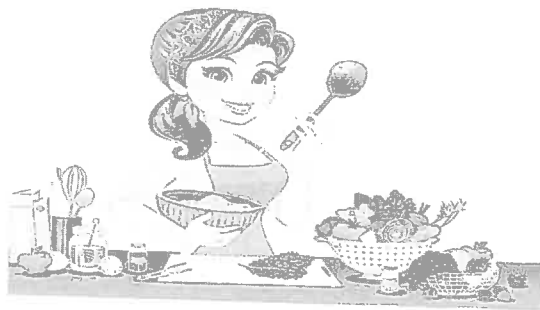







JADŁOSPIS



22.04- 26.04.2024

OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 22.04</p> 	<p>Krem z dyni z grzankami (seler, mleko) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g Pierś kurczaka panierowana (jajko, pszenica) 100g Surówka z kapusty czerwonej z kukurydzą i majonezem (jajko) 50g Woda z cytryną słodzona miodem 200ml, mandarynka 100g</p>
<p>WTOREK 23 .04</p> 	<p>Zupa ziemniaczana (seler) 300ml, Makaron z serem białym (gluten, mleko) 220 g Polewa z jogurtu i śmietany (mleko) 80ml, borówka, plaster ananasa Kompot z wiśni słodzony miodem 200ml Ciastka owsiane z żurawiną (orzechy, owies, mleko, jęczmień) 1szt</p>
<p>ŚRODA 24.04</p> 	<p>Zupa pomidorowa z kasza jaglana (seler) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g gulasz mięsno -warzywny (papryka, cukinia, cebula) 100g surówka colesław 60g Sok; jabłko gruszka czerwona porzeczka 150ml Wafle ryżowe 1szt</p>
<p>CZWARTEK 25.04</p> 	<p>Barszcz ukraiński (seler) 300ml, ryż z sosem słodko-kwaśnym 150g/120g kompot truskawkowy słodzony miodem 200ml, banan 1szt</p>
<p>PIĄTEK 26.04</p> 	<p>Zupa brokułowa (seler) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150ml Miruna w panierce 100g z sosem czosnkowym 20ml (gluten, jajko) Surówka z ogórka kiszzonego 60g Kompot z jabłek słodzony miodem z dodatkiem cynamonu 200ml Gruszka 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>	