






JADŁOSPIS



20.05- 24.05.2024

OBIAD

<p>PONIEDZIAŁEK 20-05</p> 	<p>Krem z selera z mlekiem kokosowym i grzankami (seler) 300 ml Bułki na parze (jajko, gluten, mleko) z mussem truskawkowym i częścią brzoskwini 3szt/50ml Kompot a owoców mieszanych słodzona miodem 200ml Arbuz 100g</p>
<p>WTOREK 21-05</p> 	<p>Żurek z ziemniakami (seler) 300ml Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g Udka z kurczaka 1szt Marchewka z jabłkiem 60g Kompot z jabłek słodzony miodem 200ml Ciastka fit (orzechy, owies, mleko, jęczmień) 1szt</p>
<p>ŚRODA 22-05</p> 	<p>Rosół z makaronem (seler, gluten, jajka) 300ml Spaghetti bolognese (gluten, jajko) z serem żółtym 250g Sok tłoczony; jabłko ogórek szpinak cytryna 150ml Herbatniki – 1szt</p>
<p>CZWARTEK 23-05</p> 	<p>Krem z dyni z pestkami słonecznika (seler, mleko) 300ml Kasza mix (jęczmień) 150g Kotlet pożarski w sosie własnym (jajko, pszenica) 100g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i majonezem (jajko)50g kompot z agrestu i gruszek słodzony miodem 200ml, mus owocowy 100g</p>
<p>PIĄTEK 24-05</p> 	<p>zupa z zielonego groszku 300ml (seler, mleko) Ziemniaki z koperkiem (mleko) 150g Miruna panierowana 100g (jaja, mleko) Kapusta kiszona z marchewką 70g Woda pomarańczowa z goździkami 200ml, owoc 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>