

Jadłospis szkolny od 09.09 - 13.09.24

Poniedziałek – Zupa z brokułami i ryżem, zabieleną śmietanką z dodatkiem natki pietruszki 300ml; Pieczony kotlet mielony 100g, ziemniaki z masłem i koperkiem 150g, mizeria na jogurcie 80g; Wiśniowy kompot słodzony miodem 200ml; Jabłko 1 szt. (mleko, seler, jaja, pszenica)

Wtorek – Barszcz czerwony z jaśkiem i aromatyczną cebulką 300ml; Kurczak w sosie słodko – kwaśnym 100g, żółty ryż ze szczypiorkiem 150g; Kompot truskawka-agrest z miodem 200ml; Śliwka 1 szt. (mleko, seler, soja)

Środa – Kremowa zupa z białych warzyw z chrupiącymi grzankami i słonecznikiem 300 ml; Pieczone udko z kurczaka 1 szt., kasza bulgur po turecku 150g, sałata lodowa z musztardowo-miodowym sosem 80g; Elixir Elfów (sok tłoczony) 150ml + ciasteczko zbożowe 1 szt. (mleko, seler, pszenica, gluten, gorczyca, orzechy, owies, jęczmień)

Czwartek – Kolorowa zupa jarzynowa na rosole z kaszą pęczak 300ml; Pierogi ruskie z cebulką i kleksem kwaśnej śmietany 250g, czipsy marchewkowe 80g; Kompot jabłko-gruszka z cynamonem, goździkami i miodem 200ml; Mus owocowy 1 szt. (mleko, seler, pszenica)

Piątek – Delikatna zupa pieczarkowa z makaronem, zabieleną śmietaną 300ml; Chrupiąca rybka 100g z sosem czosnkowym 30g, ziemniaki z masłem i koperkiem 150g, surówka z kiszonej kapusty 80g; Cytrusowa herbata z miodem 200ml; Nektaryna 1 szt. (mleko, seler, pszenica, ryba, jajo, soja, sezam)

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.