

Jadłospis szkolny od 23.09 - 27.09.24

Poniedziałek – Krem marchewkowy z prażonymi pestkami dyni i mlekiem kokosowym 250ml; Bigos z mieszanej kapusty z mięsem wieprzowym 200g, ziemniaki z masłem i koperkiem 100g; Kompot truskawka/wiśnia słodzony miodem 200ml; Brzoskwinia 1 sztuka (**mleko, seler**)

Wtorek – Zupa pomidorowa z makaronem 250ml; Bitki wieprzowe w sosie własnym 100g, kasza jęczmienna 100g, surówka z czerwonej kapusty 80g; Kompot jabłko/porzeczka 200ml; Śliwka 1 sztuka (**mleko, seler, gluten, jaja**)

Środa – Żur z jajkiem i kielbasą 250ml; Naleśniki z waniliowym serem i polewa malinową 2 sztuki + 30g, marchew mini z miodem i sezamem 50g; Niezłe ziółko (sok tłoczony) 150ml; Baton orzechowy 1 sztuka (**pszenica, mleko, seler, jaja, gluten, orzechy, sezam**)

Czwartek – Wiejska zupa z kiszonym ogórkiem 250ml; Kurczak w sosie śmietanowo-brokułowym z penne i parmezanem 255g, sałata zielona z kolorową papryką i musztardowo-ziołowym sosem 80g, Lemoniada miętowa 200ml; Deser serowy z owocami 120g (**mleko, seler, gluten, gorczyca, orzechy**)

Piątek – Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i kaszą jaglaną 250ml; Nuggetsy rybne z sosem koperowym 130g, ziemniaki z masłem 100g, marchewka po koreańsku 80g; Kompot śliwkowy z miodem i goździkami 200ml; Chrupiące jabłka 1 sztuka (**mleko, seler, gluten, ryba, jajo, soja**)

W szkole używa się: zboża zawierające gluten, soja, 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.