

Jadłospis szkolny od 07.10. - 11.10.24

Poniedziałek – Zupa z czerwoną soczewicą, ziemniakami i zieloną pietruszką 250ml; Węgierski gulasz wieprzowy 100g, kasza gryczana 100g, sałatka grecka 80g; Kompot z czerwona porzeczka/jabłko słodzony miodem malinowym 200ml; Brzoskwinia 1 sztuka (**soczewica, seler, mleko, gorczyca, gluten**)

Wtorek – Kolorowa zupa ryżowa z brokułem i świeżym lubczykiem na rosole 250ml; Leczo warzywne 150g, kopytka 150g, Kompot truskawka/agrest z miodem 200ml; Ciastka owsiane 30g (**seler, gluten, jaja, mleko, orzechy**)

Środa – Kapuśniak z kiszonej kapusty na pieczonych żeberkach 250ml; Wypiekane w piecu udko drobiowe 100g, żółty ryż 100g, marchewka z groszkiem 80g; Pomarańczowa kraina (sok tłoczony) 150ml; Banan 1 sztuka (**seler, mleko, gluten**)

Czwartek – Krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami 250ml; Kluski z mięsem 4 sztuki, surówka z buraków z cebulą i jabłkiem 80g; Kompot śliwka/aronia/agrest/truskawka 200ml; Mus owocowy 1 sztuka (**seler, gluten, mleko, jaja**)

Piątek Zupa jarzynowa z makaronem 250ml; Paluszki rybne z sosem czosnkowym 100g/30g, ziemniaki z masłem i koperkiem 120g, kapusta pekińska z kiszonym ogórkiem 80g; Kompot czarna porzeczka/jabłko 200ml; Biszkopty i gruszka 1 sztuka (**seler, mleko, gluten, ryba, jaja**)

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.