

TYDZIEŃ KOLORÓW 15.10. – 18.10.24

Żółty Wtorek – Rosół wołowo – drobiowy z pietruszką i lubczykiem 250ml; Żółte risotto z kurczakiem 200g, surówka z kapusty pekińskiej z żółta papryką i kukurydzą 80g; Woda z cytryna 250ml; Melon 100g / sok owocowy 1 sztuka (**seler, gluten, jaja**)

Czerwona Środa – Barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolą 250ml; Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym 220g/80ml; Buraczana słodycz (sok tłoczony) 150ml; Arbuż 100g / ciastko zbożowe z żurawiną 1 sztuka (**seler, mleko, gluten, jaja, soja, orzechy**)

Zielony czwartek – Krem z zielonego groszku z orzechową posypką 250ml; Kotlet schabowy 100g, ziemniaki z masłem i koperkiem 100g, mizeria 80g; Kompot z rabarbar/jabłko/mięta słodzony miodem lipowym 200ml; Zielone jabłko 1 sztuka (**seler, orzechy, mleko, gluten, jaja**)

Biały piątek – Żurek na boczku z jajkiem i ziemniakami 250ml; Pierogi ruskie ze smażoną cebulką i śmietanowym kleksem 250g; Kompot jabłko/gruszka z goździkami i cynamonem 250ml, Jogurt pitny 1 sztuka / ciasta bebe 1 sztuka (**seler, mleko, gluten, jaja**)

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.

w
używa
zboża

szkole
się: