

**Jadłospis szkolny od 21.10. – 25.10.24**

Poniedziałek – Zupa jarzynowa ze świeżych warzyw z ziemniakami lubczykiem i zieloną pietruszką 250ml; Indyk po chińsku z ananasem 180g, ryż 100g; Kompot z rabarbaru słodzony miodem wielokwiatowym 200ml; Chrupiące jabłka 1 opakowanie, śliwka 1 sztuka **(seler, mleko)**

Wtorek – Krem z pomidorów i pieczonej papryki z groszkiem ptysiowym i słonecznikiem 250ml; Łazanki z mięsem, kiełbasą, kapustą słodką i kwaśną 300g; Kompot śliwka/jabłko z miodem 200ml; Ciastko zbożowe 50g, nektaryna 1 sztuka **(seler, gluten, jaja, gorczyca, mleko, orzechy)**

Środa – Zupa brokułowa z ziemniakami zabielana słodką śmietaną 250ml; Pieczeń z szynki w sosie własnym 100g, pęczak 100g, kiszony ogórek 80g; Dyniogłowy (sok tłoczony) 150ml; Mus owocowy 1 sztuka **(seler, mleko, gorczyca, gluten)**

Czwartek – Zupa nylonowa z marchewką, pietruszką, selerem i zielonym lubczykiem 250ml; Miruna z zielonym pesto wypiekana w piecu 100g, ziemniaki z masłem i koperkiem 120g, surówka z kiszonej kapusty 80g; Kompot agrest/truskawka 200ml; Banan 1 sztuka, ciastka bebe 1 sztuka **(seler, gluten, ryba, mleko)**

Piątek Zupa ogórkowa z ziemniakami 250ml; Pierogi leniwe z masłem 200g, surówka z marchewki i ananasa 80g; Aromatyczna herbata zimowa z goździkami i cynamonem 200ml; Jabłko 1 sztuka **(seler, mleko, gluten, 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.**