04.11 – 08.11 2024

Poniedziałek – Kartoflanka z boczkiem 200ml; Udko drobiowe z pieca 100g, ryż 80g, mizeria na jogurcie 80g; Kompot śliwkowy 200ml; Jabłko 1 sztuka **(seler, mleko)**

Wtorek – Francuska zupa cebulowa z ziemniakami 200ml; Spaghetti po bolońsku z parmezanem i bazylią 200g; Kompot porzeczka/jabłko z goździkami 200ml; Arbuz, melon 150g **(seler, gluten, mleko)**

Środa – Tajska zupa z ryżem, limonką i świeżą kolendrą 200ml; Boeuf Strogonoff 150g, kasza kuskus 80g; Pomarańczowa kraina (sok tłoczony) 150ml; Ciastko zbożowe 50g **(seler, gorczyca, ryba, gluten, orzechy, soja)**

Czwartek – Zupa koperkowa z makaronem 200ml; Łosoś wypiekany w piecu z ziołami i cytryną 100g, ziemniaki z masłem i koperkiem 80g, mix sałat z sosem tysiąca wysp 50g; Kompot agrest/rabarbar/truskawka 200ml; Mus owocowy 1 sztuka **(seler, mleko, ryba)**

Piątek – Meksykańska zupa z pomidorami, papryką i czerwoną fasolą 200ml; Bułki drożdżowe na parze z polewą truskawkową i mandarynką 150g; Kompot śliwka/porzeczka słodzony miodem 200ml; Ciastko kakaowe 1 sztuka **(seler, gorczyca, mleko, jaja, gluten, kakao)**

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.**