**25.11. – 29.11.24**

**Poniedziałek** – Zupa ryżowa na rosole drobiowym z zieloną pietruszką 200ml ***(seler,mleko)***; Bitki schabowe w sosie własnym 100g, kasza jęczmienna 80g, surówka z kiszonego ogórka z porem i majonezem 60g ***(mleko,gluten,jaja)***; Kompot z wiśni 200ml; Jabłko 1 sztuka

**Wtorek** – Kolorowa zupa jarzynowa z makaronem, zabielana śmietaną 200ml ***(seler,mleko,gluten)***; Fasolka po bretońsku 200g, ziemniaki z masłem i koperkiem 80g ***(gorczyca,mleko)***; Kompot porzeczka/jabłko/rabarbar słodzony miodem 200ml; Herbatniki bebe 1 sztuka ***(gluten,mleko)***

**Środa** – Zupa rybno-serowa z ziemniakami, koperkiem i zieloną pietruszką 200ml ***(seler,mleko)***; Makaron z sosem meksykańskim z mięsa wieprzowego, czerwonej fasoli, kukurydzy, papryki, pomidorów z dodatkiem świeżej kolendry 220g ***(gluten,gorczyca)***; Rajski (sok tłoczony) 150ml; Pomarańcza 1 sztuka

**Czwartek** – Zupa ze świeżymi brokułami i kaszą kuskus, zabielana śmietaną 200ml ***(seler,mleko)***; Paluszki rybne z sosem czosnkowym 100g, ziemniaki 80g, surówka z kiszonej kapusty 60g ***(ryba,jaja,gluten,mleko)***; Zimowa herbatka z imbirem, cytrusami i miodem 200ml; Serek homogenizowany 1 sztuka ***(mleko)***

**Piątek** –Barszcz czerwony z ziemniakami i zieleniną 200ml ***(seler)***; Naleśniki z twarogiem, świeżymi malinami i sosem mango 2 sztuki ***(mleko,gluten)***; Kompot aronia/porzeczka/jabłko/truskawka 200ml; Czekoladowa niespodzianka 1 sztuka

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. Szczegółowa lista alergenów dostępna u Intendenta oraz na stronie internetowej. 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.**