**Jadłospis szkolny od 02.12. – 06.12.24**

**Poniedziałek – Zupa kalafiorowa z makaronem 200ml *(seler, mleko, gluten)*; Kotlet mielony 100g, ziemniaki z masłem i koperkiem 80g, marchew z groszkiem 60g *(mleko, gluten, jaja)*; Kompot agrest/porzeczka słodzony miodem 200ml; Mus owocowy 1 sztuka**

**Wtorek – Krem z dyni zabielany śmietaną ze świeżą zieleniną i pestkami dyni 200ml *(seler, mleko)*; Łazanki ze słodkiej kapusty i kiełbasą 300g *(gluten)*; Kompot jabłko/śliwka/goździki słodzony miodem 200ml; Ciastko kakaowe 1 sztuka, mandarynka 1 sztuka *(gluten ,mleko)***

**Środa – Bułgarska zupa warzywna z ziemniakami i kaszą jaglaną 200ml *(seler, mleko)*; Kurczak z warzywami w mleku kokosowym 150g, ryż 80g *(seler, soja)*; Mikołajkowy (sok tłoczony) 150ml; Baton zbożowo - owocowy 1 sztuka, gruszka 1 sztuka (gluten, orzechy, soja, mleko, sezam)**

**Czwartek – Rosół z makaronem 200 ml *(seler, gluten)*; Mix pierogów ruskie/z mięsem/leniwe 150g, surówka z marchewki i jabłka 60g *(jaja, gluten, mleko)*; Kompot z rabarbaru słodzony miodem 200ml; Banan 1 sztuka, Jogurt pitny 1 sztuka (mleko)**

**Piątek – Zapraszamy serdecznie na mikołajkowy OBIAD-NIESPODZIANKA wszystkie Mikołajki i wszystkich Mikołajów**

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.**