**Jadłospis szkolny od 09.12. – 13.12.24**

**Poniedziałek** – Zupa grysikowa 250ml; Kotlet schabowy 100g, ziemniaki z masłem i koperkiem 100g, mizeria ze szczypiorkiem i rzodkiewką 80g; Kompot wiśnia/aronia/jabłko słodzony miodem 200ml; Ciastka zbożowe 50g **(mleko, seler, pszenica, jaja, gluten, orzechy, sezam)**

**Wtorek** – Zupa pomidorowa z makaronem 250ml; Gulasz wołowo – wieprzowy z kolorową papryką 120g, bułki drożdżowe na parze 2 sztuki, surówka z colesław 80g; Kompot jabłko/porzeczka/truskawka 200ml; Mus owocowy 1 sztuka **(mleko, seler, gluten, jaja)**

**Środa** – Zupa grochowa na boczku z czosnkiem i majerankiem 250ml; Udko pieczone 1 sztuka, kasza bulgur po turecku 80g, rukola z serem, gruszką, żurawina i orzechami włoskimi 60g; Eliksir Elfów (sok tłoczony) 150ml; Chrupiące jabłuszka 1 sztuka **(pszenica, mleko, seler, jaja, gluten, orzechy, sezam)**

**Czwartek** – Zupa ogórkowa z ryżem 250ml; Miruna wypiekana z czerwonym pesto 100g, ziemniaki z masłem i koperkiem 100g, trio warzywne na parze 80g; Lemoniada miętowa 200ml; Ciastka bebe **(mleko, seler, gluten, gorczyca, orzechy)**

**Piątek** –Zupa jarzynowa z pieczarkami 250ml; Makaron z miodem, twarogiem i truskawkami 200g; Herbata zimowa z goździkami, miodem i cynamonem 200ml; Grejfrut 1 sztuka **(mleko, seler, gluten)**

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.**