**Jadłospis szkolny od 16.12. – 20.12.24**

**Poniedziałek** – Zupa jarzynowa z kalafiorem i lanymi kluskami 250ml **(mleko,seler,pszenica,jaja);** Panierowany filet z kurczaka 100g, ziemniaki z masłem i koperkiem 80g, mizeria 80g **(mleko,pszenica,jaja)**; Lemoniada cytrusowa z miodem 200ml, Kiwi 1 sztuka

**Wtorek** – Kapuśniak na pieczonych żeberkach 250ml; **(seler)**; Pieczeń rzymska w sosie pomidorowym 150 g, kopytka 80g, sałatka szwedzka z ogórka i papryki 80g **(jaja,gluten)**; Kompot rabarbar/śliwka/jabłko 200ml, Wafle w czekoladzie 30g **(soja)**

**Środa** – Zupa na rosole z czerwoną soczewicą i zacierką 250ml **(seler,pszenica,jaja)**; Gyros z kurczaka z sosem czosnkowym 100g, żółty ryż 80g, zielona sałata z ziołowym dressingiem 60g **(mleko)**; Pyłek (sok tłoczony) 150ml, Mieszanka studencka 1 sztuka, mandarynka 1 sztuka **(orzechy,orzeszki ziemne)**

**Czwartek** – Żur z jajkiem, kiełbasą i ziemniakami 250ml **(jaja,gluten,seler)**; Kuskus perłowy z twarogiem, prażonym jabłkiem, rodzynkami i słonecznikiem; **(mleko,gluten)**; Kompot śliwkowy z cynamonem i goździkami 200ml, Ciastko kakaowe 1 sztuka

**Piątek** –Krem z pieczonych warzyw z grzankami 250ml **(seler,gluten,mleko)**; Makaron z łososiem w sosie śmietanowo - koperkowym 250g **(gluten,ryba,mleko)**; Herbata miętowa z cytrusami 200ml; Ciastka zbożowe 50g **(mleko,gluten,soja,orzechy)**

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.**