

**Jadłospis szkolny od 07.01. – 10.01.25**

**Wtorek -** Zupa ogórkowa z ziemniakami zabielana śmietaną 200ml **(seler,mleko)**; Spaghetti po bolońsku z rukolą i żółtym serem 220g **(gluten,mleko,seler)**; Kompot z owoców mieszanych 200ml, Ciastka zbożowe 50g, mandarynka 1 sztuka **(glten,mleko,soja,orzechy)**

**Środa -**  Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i zieloną pietruszką 200 ml **(seler,gluten)**; Gulasz węgierski z pomidorami i papryką 150g, kasza gryczana 80g, buraczki z chrzanem 60g **(gluten,mlego,gorczyca)**; Pomarańczowa kraina (sok tłoczony) 200ml, mus owocowy 1 sztuka

**Czwartek -**  Krem z marchewki i dyni z mlekiem kokosowym 200ml **(seler)**; Paluszki rybne z sosem czosnkowym 130g, ziemniaki 80g, warzywa na parze 80g **(mleko,gluten,jaja,ryba)**; Kompot agrest/porzeczka/jabłko 200ml, wafle waniliowe 1 sztuka, jabłko 1 sztuka **(gluten)**

**Piątek -**  Krupnik z kasza jęczmienną i ziemniakami 200ml **(seler,gluten)**; Pampuchy z sosem wiśniowo-truskawkowym 200g **(gluten,mleko,jaja)**; Herbata miętowa z cytryna i miodem 200ml, serek homogenizowany 1 sztuka **(mleko)**

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.**