**Jadłospis szkolny od 20.01. – 24.01.25**

**Poniedziałek** – Zupa jarzynowa z ryżem i śmietaną 150ml **(seler,mleko);** Penne Carbonarra z roszponką 220g **(pszenica,jaja,mleko)**; Herbata cytrusowa z miodem 200ml, Baton zbożowo-orzechowy 1 sztuka **(gluten,mleko,kakao,soja,orzechy,orzechy arachidowe)**

**Wtorek** Barszcz czerwony z ziemniakami 150ml; **(seler)**; Pulpety w sosie koperkowym 110g, kasza jęczmienna 80g, marchewka z groszkiem 80 g **(gluten,jaja,mleko)**; Kompot jabłko/porzeczka 200ml, Banan 1 sztuka

**Środa** – Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi 150ml **(gluten,seler,mleko)**; Fasolka po bretońsku z boczkiem i wiejską kiełbasą 200g, ziemniaki z masłem i koperkiem 80g **(seler,soja,gorczyca,mleko)**; Pigwówka (sok tłoczony) 200ml, Chrupiące jabłuszka 1 opakowanie

**Czwartek** – Zupa pomidorowa z makaronem **(gluten,seler,mleko)**; Nuggetsy z miruny z dipem jogurtowym 130g, ziemniaki z masłem i koperkiem 80g, surówka z kiszonej kapusty 60g **(ryba,mleko,gluten,jaja)**; Kompot agrest/jabłko/śliwka słodzony miodem 200ml, Wafle waniliowe 1 opakowanie

**Piątek** – Żur z jajem i ziemniakami 150ml **(seler,gluten,jaja,mleko)**; Kolorowy makaron z miodem i twarogiem 220g, marchewka z jabłkiem i pomarańczą 60g **(gluten,mleko)**; Kompot z rabarbaru 200ml; Jogurt pitny owocowy 1 sztuka 200ml **(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.**