

Jadłospis 15 - 18. 10. 2024 r.

PONIEDZIAŁEK		
WTOREK	Devolay *1,3,6,7,9 Ziemniaki puree *7 Surówka z kapusty modrej z żurawiną Zupa krupnik *1,6,9, Woda	100g 160g 100g 300ml
ŚRODA	Ryż z musem jabłkowym *7 Zupa kapuśniak z białej kapusty *6,9,7 Suszone owoce Woda	250g 300ml
CZWARTEK	Pyzy *1,3,7 Pieczeń/sos *1,6,7,9 Kapusta biała gotowana *7 Zupa jarzynowa *6,7,9 winogrono Woda	3 szt 100g/100ml 100g 300ml
PIĄTEK	Naleśniki *1,3,7 Zupa ogórkowa *6,7,9 Woda	3 szt 300ml

*Do przygotowania obiadów używane są przyprawy: majeranek, lubczyk, pieprz czarny, pieprz cytrynowy, rozmaryn, tymianek, papryka, curry, włośzczyzna suszona, ziele angielskie, liść laurowy, bazylika, oregano, susz kopru, susz pietruszki, cynamon, kminek. Zgodnie z informacjami podanymi na opakowaniu przez producentów mogą one zawierać śladowe ilości: **glutenu, mleka, jaj, soi, selera, sezamu i gorczycy.***

**oznakowanie alergenów znajdujących się lub mogących znajdować się w potrawach powyższego jadłospisu.*

Szczegółowy skład potraw znajduje się do wglądu u intendenta.

Z przyczyn od szkoły niezależnych jadłospis może ulec zmianie.