

Jadłospis 16 - 20. 09. 2024r.

PONIEDZIAŁEK	Jajko gotowane *3 Sos biały *1,6,7,9,10 Marchewka mini *7 Ziemniaki puree *7 Zupa z zielonej fasolki szparagowej *6,7,9 Woda	1 szt 100ml 100g 160g 300ml
WTOREK	Pieczeń wieprzowa/sos *1,6,7,9 Kapusta modra *7 Pyzy *1,3,7 Zupa krem z białych warzyw *6,7,9, Woda	100g/100ml 100g 3 szt 300ml
ŚRODA	Gulasz z warzyw z dodatkiem mięsa drobiowego *1,6,7,9 Kuskus perłowa *1 Zupa z cukini *6,7,9 Jabłko Woda	200g 160g 300ml
CZWARTEK	Krupnik *1,6,9 Paluszki rybne *1,3,4,6,9 Surówka z kwaszonej kapusty z ziel. koperkiem Ziemniaki puree *7 Woda	300ml 110g 100g 160g
PIĄTEK	Kopytka serowe *1,3,7 Zupa z soczewicy *6,7,9 Gruszka Woda	250g 300ml

*Do przygotowania obiadów używane są przyprawy: majeranek, lubczyk, pieprz czarny, pieprz cytrynowy, rozmaryn, tymianek, papryka, curry, włośzczyzna suszona, ziele angielskie, liść laurowy, bazylija, 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.