

Jadłospis 07 - 11. 10. 2024 r.

PONIEDZIAŁEK	Pierogi z serem *1,3,7 Zupa gulaszowa *1,6,7,9 Woda	200g 300ml
WTOREK	Pieczeń wieprzowa, sos *1,6,7,9 Kasza pęczak *1 Surówka z kapusty pekińskiej, marchewki, kukurydzy z ziel.pietr. Zupa z zielonego groszku *6,7,9, Woda	100g 160g 100g 300ml
ŚRODA	Kargule drobiowe *1,3,6,7,9 Zupa z dyni *7 Ziemniaki puree *7 kalafior *7 Woda owoce	100g 300ml 160g 100g
CZWARTEK	Fasolka po bretońsku *1,6,7,9 Ziemniaki *7 Zupa pieczarkowa *1,6,7,9 Woda owoce	220g 140g 300ml
PIĄTEK	Ryba miruna *4 Ryż brązowy Sos cytrynowy *1,7,6,9 Marchewka duet Krem brokułowy *1,6,7,9 Woda	100g 160g 100ml 100g 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.