

Jadłospis 17-21. 02. 2025 r.

PONIEDZIAŁEK	jajko gotowane *3 sos biały *1,6,7,9 ziemniaki puree *7 surówka z marchewki i selera z rodzynkami *7 zupa pomidorowa z ryżem *6,7,9 woda	1 szt 100 ml 160 ml 100g 300 ml
WTOREK	kopytka *1,3,7, kapusta kwaszona gotowana *7 grochówka *6,9 woda	170 g 100 g 300 ml
ŚRODA	kasza sos myśliwski *6,7,9 kapuśniak z białej kapusty *6,7,9 owoc woda	160 g 250 g 300 ml
CZWARTEK	ryba w cieście *1,3,4,6,9 ziemniaki puree *7 surówka z pomidorów i świeżych ogórków *6,7,9 zupa krem z marchewki *6,7,9 owoc woda	100 g 160 g 100 g 200 ml
PIĄTEK	placki ziemniaczane *1,3 zupa z zielonego groszku *6,7,9 woda	3 szt 300 ml

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