

Jadłospis 31.03 - 04.04.2025 r.

PONIEDZIAŁEK	makaron *1,3 warzywa na patelnię *9,6,7 żurek z jajkiem *1,3,6,7,9 woda	160g 130 ml 300 ml
WTOREK	ryż z musem jabłkowym zupa kapuśniak z kwaszonej kapusty *1,6,7,9 woda	175 g 300 ml
ŚRODA	kasz pęczak *1 gulasz wieprzowy *1,6,9,7 mix marchewek *7 zupa brokułowa *6,7,9 owoc	160g 150g 100g 300 ml
CZWARTEK	naleśniki z bananem *1,3,7 zupa jarzynowa *6,7,9 woda	100 g 160g 150ml 300 ml
PIĄTEK	łosoś *4, ziemniaki puree *7 brukselka *7 zupa pieczarkowa *6,7,9 woda	100g 160g 100g 300 ml

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