

Jadłospis 5-9.10.2026r.

PONIEDZIAŁEK	ziemniaki jajko gotowane *3 sos koperkowy *1,7 surówka z marchewki ,selera, jabłka i nasion słonecznika *9 zupa pomidorowa z brązowym ryżem na wywarze warzywnym *7,9 woda	160g 1szt. 100ml 100g 300ml
WTOREK	ziemniaki puree *7 udziec z kurczaka surówka z kapusty białej ogórka i rzodkiewki *7 zupa barszcz z makaronem *1,7,9 woda	160g 100g 100g 300ml
ŚRODA	pierogi z soczewicą *1 zupa krupnik *1,7,9 mandarynka woda	200g 300ml 1 szt.
CZWARTEK	makaron pełnoziarnisty *1 klopsiki w sosie pomidorowym *1,3,7 fasolka szparagowa zielona *7 zupa jarzynowa *9 woda	160g 100g/100ml 100g 300ml
PIĄTEK	kasza jagłana paluszki rybne *1,4, bukiet warzyw (kalafior, brokuł, marchew) *7 zupa kapuśniak z białej kapusty na wywarze warzywnym *7,9 śliwka woda	160g 100g 100g 300ml 1szt.

****oznakowanie alergenów znajdujących się lub mogących znajdować się w potrawach powyższego jadłospisu - legenda alergenów znajduje się na tablicy obok.***

Szczegółowy skład potraw znajduje się do wglądu u intendenta.

Do przygotowania obiadów używane są przyprawy: majeranek, lubczyk, pieprz czarny, pieprz cytrynowy, rozmaryn, tymianek ,papryka, curry, włoszczyzna 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.**

Z przyczyn od szkoły niezależnych jadłospis może ulec zmianie.