

JADŁOSPIS 28. 01. 2019– 8. 02. 2019 okres ferii zimowych.

UWAGA! Propozycje obiadów mogą ulec zmianie z przyczyn niezależnych od szkoły

Poniedziałek 28. 01. 2019

Zupa jarzynowa -300ml

Spaghetti z sosem bolońskim-270g, surówka z kalarepy, szczypioru i jabłek-100g, woda z miodem i cytryną-200ml, banan-150g D, L, I

Wtorek 29. 01. 2019

Krupnik ryżowy-300ml

klopsik z sosem własnym-150g, ziemniaki-170g, bukiet warzyw z masłem i tartą bułką-110g,

kompot-200ml, mandarynka-100g. A, D, I, L

środa 30. 01. 2019

kalafiorowa-300ml

kotlet z piersi indyka-100g, ziemniaki-180g, surówka z marchwi i jabłka-80g, woda z miętą i cytryną-200ml, jabłko-150g A, D, I, L

czwartek 31. 01. 2019

barszcz czerwony-300ml

gulasz-100g, surówka z kapusty pekińskiej-100g, kasza perłowa-150g, kompot-200ml, gruszka-150g

D, I, L

piątek 1. 02. 2019

zupa ogórkowa -300ml

naleśniki z serem i jogurtem-200g, sok z marchwi-100ml, woda z pomarańczą-200ml, banan-150g

A, D, I, L

poniedziałek 4. 02. 2019

zupa grochowa -300ml

kotlet mielony-100g, buraczki-100g, ziemniaki-180g, kompot-200ml, jabłko-150g. A, L, I, D

wtorek 5. 02. 2019

zupa pomidorowa z makaronem-300ml

schab pieczony z sosem własnym-130g, ziemniaki-170g, surówka z kwaszonej kapusty-100g,

woda z miodem-200ml, mandarynka-100g. D, L, I,

środa 6. 02. 2019

szczawiowo-szpinakowa -300ml

kluski leniwe z masłem-250g, sałatka owocowa-100g, kompot-200ml, szarlotka-100g. A, D, I, L

czwartek 7. 02. 2019

krupnik z kaszy jaglanej-300ml

kapusta włoska faszerowana z sosem pomidorowym-150g, ziemniaki-170g, marchewki do chrupania-50g, woda z miodem i cytryną-200ml, gruszka-150g. A, D, I, L

piątek 8. 02. 2019

Zupa marchwiowo-dyniowa z zacierką -300ml

Pulpety rybne w sosie koperkowym-120g, kasza bulgur-150g sałata lodowa z vinegretem-60g,

Kompot-200ml, jabłko-150g. A, D, I, L, H

Wykaz alergenów:

A-jaja

G-orzechy ziemne

B-łubin

H-ryby

C-mięczaki

I-seler

D-mleko

J-skorupiaki

E-musztarda

K-soja

F-orzechy

L-gluten

ł-sezam

M-dwutlenek siarki (E-220 i E-227)

Produkty lub potrawy, w których występują, oznaczone są dużą literą zgodnie z powyższym wykazem.

Do przygotowania posiłków używa się przypraw:

Pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, tymianek, zioła prowansalskie, bazylija, papryka słodka, pieprz ziołowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, selera, gorzcycy.