

## Jadłospis 3- 6. 09. 2024r.

PONIEDZIAŁEK	-	
WTOREK	- ryż na mleku z jabłkiem *7 - zupa kalafiorowa *7,9 - woda	260g 300ml
ŚRODA	- zupa pomidorowa z ryżem *7,9 - młode puree *7 - sałata z sosem jogurtowo - śmietanowym - kotlet drobiowy *1,3,9 - śliwa - woda	300ml 160g 100ml 100g
CZWARTEK	- kasza jęczmienna *1 - gulasz drobiowy *7,9 - brokuły *7 - zupa krem z marchewki *7,9 - brzoskwinia - woda	150g 200ml 100g 300ml
PIĄTEK	- miruna b/skórki panierowana *1,3,4,9 - ziemniaki puree *7 - surówka z białej kapusty z marchewką i zielonym koperkiem - zupa z selera naciowego *7,9 - woda	110g 160g 100g 300ml

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