

JADŁOSPIS 03-07.02.2025r.

Poniedziałek 03.02.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Zupa kapuśniak z ziemniakami	Kości wędzone, kielbasa, ziemniaki, kapusta kiszona, włoszczyzna/marchew, seler, pietruszka ,por/, cebula, czosnek, sól, pieprz mielony i ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, kminek, przyprawa „smak natury”
Pieczewo mieszane	Chleb wiejski/mąka pszenna, mąka żytnia, woda, zakwas żytni, sól, drożdże piekarskie/, chleb wielozziarnisty /naturalny zakwas, woda, mąka żytnia, mąka pszenna, słonecznik, soja nasiona, siemię lniane, sól, prażona mąka słodowa pszenna/
naleśnik	Mąka pszenna, jaja, mleko, cukier waniliowy
Alergeny:	gluten, seler, jaja, mleko, seler

Wtorek 04.02.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Makaron z sosem mięsno-pomidorowym	Łopatka b/k, cebula, czosnek, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do wieprzowiny, przyprawa ziołowa do gulaszu, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy, makaron rurki, mąka pszenna
Jogurt naturalny z owocami	Jogurt naturalny, truskawki, banany, miód naturalny
Alergeny:	gluten, jaja, jogurt naturalny,

Środa 05.02.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Kotlet pożarski smażony	Filet z kurczaka, jaja, bułka zwykła, masło, bułka tarta, cebula, czosnek, pietruszka nać , przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do kurczaka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
ziemniaki	ziemniaki woda, sól
Surówka z kapusty pekińskiej	Kapusta pekińska, ogórek zielony, szczypiorek, kukurydza z puszki, cukier, sól, pieprz mielony, cytryny, musztarda, olej rzepakowy, miód naturalny
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, jaja, masło, gorczyca/musztarda/

Czwartek 06.02.2025r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Gulasz z karczku	Karczek b/k, cebula, czosnek, , przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do wieprzowiny, przyprawa ziołowa do gulaszu, majeranek, papryka słodka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, mąka pszenna, mąka ziemniaczana
Kasza bulgur	Kasza bulgur, woda, sól
Buraczki czerwone	Buraczki czerwone, kwasek cytrynowy, cukier, sól, pieprz mielony,
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, jaja, masło

Piątek 07..2025r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Ryba smażona	Ryby mrożone, jaja, bułka tarta, mąka pszenna, sok z cytryny, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do ryb, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
Ziemniaki	Ziemniaki woda, sól
Surówka z kapusty kiszonej	Kapusta kiszona, marchew, jabłko, pieprz mielony, cukier, olej rzepakowy, pietruszka nać
Woda z cytryną	Woda przegotowana, cytryny
Alergeny:	gluten, jaja, ryby,

Koszt obiadów w m-cu lutym wynosi 40 ,00

Stołówka szkolna zastrzega sobie z przyczyn niezależnych zmiany w jadłospisie

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka, lubczyk kminek, kwasek cytrynowy oraz naturalne przyprawy do kurczaka, wieprzowiny, gulaszu i ryb. Zgodnie z informacją producenta mogą one zawierać gluten, mleko, jaja, soję, seler i gorczycę.