

JADŁOSPIS 10-14.02.2025r.**Poniedziałek 10.02.2025r.**

OBIAD	SKŁADNIKI
Rizotto z warzywami i mięsem mielonym	Łopátka mielona, włoszczyzna/ seler, pietruszka ,por/, marchew z groszkiem mrożona, cebula, czosnek, sól, pieprz mielony i ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa „smak natury”, pomidory w puszcze, ziołowa przyprawa do wieprzowiny, mąka pszenna, ryż biały długoziarnisty
kisiel	Mieszanka kompotowa/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia porzeczkowa/ , cukier, mąka ziemniaczana
Alergeny:	gluten, seler

Wtorek 11.02.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Filet z indyka w płatkach kukurydzianych	Filet z indyka, jaja, mąka pszenna, bułka tarta, płatki kukurydziane, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do kurczaka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
ziemniaki	Woda, ziemniaki, sól
Surówka z sałaty lodowej, rzodkiewki, ogórka, pomidora	Sałata lodowa, rzodkiewka, ogórek zielony, pomidor, szczypiorek, olej rzepakowy, miód naturalny, musztarda, sól, pieprz mielony, cytryna
Woda z cytryną	Woda przegotowana, cytryny
Alergeny:	gluten, jaja, gorczyca/musztarda,

Środa 12.02.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Pulpet wieprzowy w sosie chrzanowym,	Łopátka b/k, jaja, bułka zwykła, mąka pszenna, chrzan , cebula, czosnek , przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do wieprzowiny, przyprawa ziołowa do gulaszu, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
Kasza pęczak	Kasza jęczmienna pęczak, 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 13.02.2025r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Kurczak duszony z warzywami	Filet z kurczaka, mieszanka 9-składnikowa mrożona/marchew, seler, pietruszka, fasola zielona i żółta, papryka, kukurydza, kalafior, por/ , przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do kurczaka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, masło, zioła prowansalskie
Ryż biały długoziarnisty	Ryż, woda, sól
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, seler, masło

Piątek 07..2025r.

<i>OBIAD</i>	<i>SKŁADNIKI</i>
Ryba w sosie śmietanowym	Ryby mrożone, jaja, bułka tarta, mąka pszenna, sok z cytryny, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do ryb, sól, pieprz mielony, liść laurowy, ziele angielskie, olej rzepakowy, cebula, czosnek, koper, pietruszka nać, śmietana 18 i 30 %
Ziemniaki	Ziemniaki woda, sól
Surówka z kapusty kiszonej z marchewką	Kapusta kiszona, marchew, jabłko, pieprz mielony, cukier, olej rzepakowy, pietruszka nać
Woda z cytryną	Woda przegotowana, cytryny
Alergeny:	gluten, jaja, ryby, śmietana

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.

