

Poniedziałek 17.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Zupa krupnik na kurczaku z ziemniakami	Kurczak tuszka, ziemniaki, kasza jęczmienna gruba, włoszczyzna/marchew, seler, pietruszka ,por/, cebula, czosnek, sól, pieprz mielony i ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa „smak natury”, lubczyk suszony, majeranek
Pieczywo mieszane	Chleb wiejski/mąka pszenna, mąka żytnia, woda, zakwas żytni, sól, drożdże piekarskie/, chleb wieloziarnisty /naturalny zakwas, woda, mąka żytnia, mąka pszenna, słonecznik, soja nasiona, siemię lniane, sól, prażona mąka słodowa pszenna/
Jogurt naturalny z owocami	Banany, truskawki mrożone, miód wielokwiatowy, jogurt naturalny, mleko
Alergeny:	gluten, seler, jogurt naturalny, mleko

Wtorek 18.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Filet z indyka w płatkach kukurydzianych smażony	Filet z indyka, jaja, bułka tarta, płatki kukurydziane, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do kurczaka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, mąka pszenna
Ziemniaki,	Woda, sól, ziemniaki
Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i kukurydzą	Kapusta pekińska, ogórek zielony, szczypiorek, kukurydza z puszki, oliwa z oliwek, musztarda, miód
Kompot owocowy	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, jaja, gorczyca /musztarda/

Środa 19.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
--------------	------------------

Gulasz z karczku	Karczek wieprzowy b/k, , cebula, czosnek , przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do wieprzowiny, przyprawa ziołowa do gulaszu, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
Kasza pęczak	Kasza jęczmienna pęczak, woda, sól
Ogórek kiszony	Ogórek kiszony pokrojony w ćwiartki
Mus owocowy	Banan, jabłko, truskawka mrożona, miód
Alergeny:	gluten, truskawka

Czwartek 20.03.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Kotlet pożarski pieczony	Filet z kurczaka, bułki, masło, jaja, bułka tarta, pietruszka nać , przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do kurczaka, papryka słodka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy
ziemniaki	ziemniaki woda, sól
Surówka z kapusty białej i pora	Kapusta biała, por, jabłka, groszek konserwowy, miód, musztarda, oliwa z oliwek, sól, pieprz, kwasek cytrynowy
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, jaja, masło, gorczyca/musztarda/

Piątek 07..2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Ryba z warzywami w sosie pomidorowym	Ryby mrożone, jaja, bułka tarta, mąka pszenna, sok z cytryny, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do ryb, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, włoszczyzna mrożona, pomidory w puszcze, koncentrat pomidorowy,
Ryż długoziarnisty	Ryż, woda, sól
Woda z cytryną	Woda przegotowana, cytryny
Alergeny:	gluten, jaja, ryby, seler

Koszt obiadów w m-cu marcu wynosi 84,00

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.