

JADŁOSPIS 07-11.04.2025r.**Poniedziałek 07.04.2025r.**

OBIAD	SKŁADNIKI
Zupa meksykańska z ziemniakami	Łopatka mielona, mrożona mieszanka 9-składnikowa /marchew, pietruszka, seler, por, papryka, fasola żółta i zielona, kukurydza, kalafior/ cebula, czosnek, sól, pieprz mielony i ziarnisty, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa „smak natury”, pomidory w puszcze, fasola czerwona w puszcze, ziołowa przyprawa do wieprzowiny, mąka pszenna, suszone pomidory z bazylią
Pieczewo 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, siemę lniane, sól, prażona mąka słodowa pszenna
Kruche ciasteczko	Mąka pszenna, masło, jaja, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, śmietana 18%, cukier
Alergeny:	gluten, seler, śmietana, masło, soja

Wtorek 08.04.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych	Filet z kurczaka, jaja, mąka pszenna, bułka tarta, płatki kukurydziane, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do kurczaka, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
ziemniaki	Woda, ziemniaki, sól
mizéria	Ogórek zielony, jogurt naturalny, sól, pieprz mielony,
Woda z cytryną	Woda przegotowana, cytryny
Alergeny:	gluten, jaja, jogurt naturalny

Środa 09.04.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Schab z cebulką w sosie pomidorowym	Schab b/k, mąka pszenna, , cebula, czosnek , pomidory w puszcze, przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do wieprzowiny, przyprawa ziołowa do gulaszu, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, mąka pszenna
Ryż biały	Ryż biały długoziarnisty, woda, sól
Surówka Colesław	Kapusta biała, marchew, cukier puder, cebula, sól, pieprz mielony, cytryny, musztarda, olej rzepakowy, miód naturalny, jaja, jogurt naturalny
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, jaja, masło, gorczyca/musztarda/

Czwartek 10.04.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Filet rybny smażony	Filet z miruny mrożony, jaja, mąka pszenna, bułka tarta, cytryny , przyprawa „smak natury”, przyprawa ziołowa do ryby, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy,
Ziemniaki	Ziemniaki, woda, sól
Surówka z marchewki i jabłka	Marchewka, jabłko, śmietana 18%, kwasek cytrynowy, cukier
kompot	Mieszanka kompotowa mrożona,/ śliwka, jabłko, agrest, aronia, wiśnia, porzeczka /,cukier
Alergeny:	gluten, seler, masło

Piątek 11.04.2025r.

OBIAD	SKŁADNIKI
Makaron z serem polany maselkiem z bułeczką i posypyany cukrem z cynamonem	Makaron świderki, ser biały półtłusty, cukier, cynamon, masło, bułka tarta
Woda z cytryną	Woda przegotowana, cytryny
Alergeny:	gluten, ser biały, masło

Koszt obiadów w m-cu kwietniu wynosi 72 ,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, kwas cytrynowy oraz naturalne przyprawy do kurczaka, wieprzowiny, gulaszu i ryb. Zgodnie z informacją producenta mogą one zawierać gluten, mleko, jaja, soję, seler i gorczycę.