

# JADŁOSPIS 15-19.04.2024r.

## PONIEDZIAŁEK 15.04.2024 r.

<b>OBIAD</b>	<b>SKŁADNIKI</b>
Zupa ogórkowa na kurczaku z ziemniakami,	woda, ziemniaki, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por ), kurczak tuszka, ogórki kiszane, cebula, czosnek, sól, przyprawa „smak natury”, mieszanka przypraw naturalnych w zmiennych proporcjach (pieprz ziarnisty i mielony, listek laurowy, ziele angielskie,), nać pietruszki, koper, mąka pszenna, śmietana
Pieczywo mieszane	chleb wiejski(mąka pszenna, mąka żytnia, woda, zakwas żytni, sól, drożdże piekarskie), chleb ziarnisty (naturalny zakwas, woda, mąka żytnia, woda, mąka pszenna, słonecznik, soja nasiona, siemię lniane, płatki żytnie, sól, prażona mąka słodowa pszenna)
Rogalik z jabłkiem	mąka pszenna, masło, jaja, drożdże, śmietana, cukier, cynamon, jabłka, proszek do pieczenia
Alergeny:	seler, mąka pszenna, mąka żytnia, soja, śmietana

## WTOREK 16.04.2024 r.

<b>OBIAD</b>	<b>SKŁADNIKI</b>
Kotlet pożarski smażony	filet z kurczaka, jaja, bułka zwykła, bułka tarta, cebula, czosnek, pietruszka nać, masło, sól, pieprz mielony, ziołowa przyprawa do kurczaka, przyprawa „smak natury”, olej rzepakowy
Ziemniaki tłuczone	ziemniaki, woda, sól
mizeria	ogórki zielone, jogurt naturalny, sól, pieprz mielony
Kompot	mieszanka kompotowa (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia), woda, cukier
Alergeny:	gluten, jaja, jogurt naturalny, masło

## ŚRODA 17.04.2024r.

	<b>SKŁADNIKI</b>
Gulasz z karczku	karczek, cebula, czosnek, sól, pieprz mielony, przyprawa do wieprzowiny, przyprawa do gulaszu, majeranek, przyprawa „smak natury”, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, olej rzepakowy
Kasza jęczmienna gruba	kasza jęczmienna gruba, woda, sól
Buraczki czerwone	buraczki czerwone, cukier kwas cytrynowy
Woda z cytryną	woda, cytryny
Alergeny:	gluten,

**CZWARTEK 18.04.2024 r.**

<i><b>OBIAD</b></i>	<i><b>SKŁADNIKI</b></i>
Ryba z warzywami po grecku	Ryba miruna, jaja, bułka tarta, przyprawa do ryb, przyprawa „smak natury”, sól, pieprz mielony, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, mąka pszenna, cebula, czosnek, pomidory w puszcze
Ryż biały	ryż biały woda, sól
Kompot	mieszanka kompotowa (śliwka, jabłko, agrest, aronia, porzeczka czerwona, wiśnia), woda, cukier
Alergeny:	gluten, seler, jaja, ryby

**PIĄTEK 19.04.2024r.**

<i><b>OBIAD</b></i>	<i><b>SKŁADNIKI</b></i>
Makaron z serem, polany masełkiem z bułeczką	makaron świderki, ser biały, cukier, cynamon, bułka tarta, masło, sól
Mus owocowy	truskawki, jabłka, banany, woda, miód naturalny
Alergeny	gluten, jaja, ryby, masło

Koszt obiadów w m-cu kwietniu wynosi 76 ,00

**Stołówka szkolna zastrzega sobie z przyczyn niezależnych zmiany w jadłospisie**

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz naturalny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, ziola 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.