JADŁOSPIS

ważny od 27 do 30 kwietnia 2026

DATA	OBIAD
27.04.26 poniedz.	krupnik z trzech kasz (bulgur, pęczak, jęczmienna wiejska) (zawiera: **gluten/pszenicę i jęczmień, seler**) 300 ml pierogi ruskie*[1] okraszone cebulką (zawiera: **gluten/pszenicę, mleko, seler**) 220 g gotowana marchewka mini z masłem i słonecznikiem (zawiera: **mleko**) 95 g mus owocowy (banan, jabłko, mango) 1 szt. herbata miętowa z cytryną i miodem 200 ml
28.04.26 wtorek	barszcz biały z jajkiem, ziemniakami, zabielony kefirem (zawiera: **mleko, jaja, gluten/pszenicę, seler**) 300 ml makaron z sosem bolognese (mielony indyk, pomidory, pieczona papryka czerwona, marchew, pietruszka, seler, cebulka) z dodatkiem sera mozzarella (zawiera: **gluten/pszenicę, mleko, seler**) 350 g mały jogurt owocowy (zawiera: **mleko**) 1 szt. kisiel malinowy 200 ml
29.04.26 środa	rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera: **gluten/pszenicę, seler**) 300 ml filet z kurczaka w cieście naleśnikowym[2] (zawiera: **gluten/pszenicę, jaja, mleko**) 95 g ziemniaki z koperkiem (zawiera: **mleko**) 180 g surówka z kapusty pekińskiej, marchewki, kukurydzy z pomidorkami koktajlowymi i dodatkiem oliwy z oliwek 90 g melon 1 plaster kompot truskawkowy + siemię lniane 200 ml
30.04.26 czwartek	zupa z ciecierzycą i ziemniakami (zawiera: **seler**) 300 ml strogonow wołowy z ogórkiem kiszonym i pieczarką (zawiera: **gluten/pszenicę**) 90 g kasza bulgur (zawiera: **gluten/pszenicę**) 150 g buraczki z papryką żółtą, cebulką, orzechami włoskimi i natką pietruszki (zawiera: **orzechy**) 90 g winogrono 1 porcja kisiel jabłkowy 200 ml

*produkt wyprodukowany poza kuchnią szkolną

[1] mąka pszenna, ziemniaki, ser twarogowy, woda, olej rzepakowy, cebula, przyprawy (w tym seler)

[2] filet z piersi kurczaka, jaja, mąka pszenna, mleko, olej rzepakowy, przyprawy

Zupy przygotowywane są na wywarze drobiowo-warzywnym (mięso drobiowe, marchew, pietruszka, seler, por) lub warzywnym (marchew, pietruszka, seler, por). Każda zupa podana jest z natką pietruszki lub koperkiem.

Potrawy przygotowywane są w piecu konwekcyjno-parowym . Doprawiane są solą, ziołami i przyprawami, bez wzmacniaczy smaku i konserwantów. Napoje słodzone są cukrem lub miodem.

Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wymienionych alergenów: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, dwutlenek siarki, nasiona sezamu, orzechy.

Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn losowych lub technologicznych.