

# Jadłospis

TYDZIEŃ 13 - 17 MAJA 2024 r.

<p><b><u>Poniedziałek</u></b> <u>Rosół z makaronem - 300 ml</u> <u>Ziemniaki – 180 g</u> <u>Gołąbki w sosie – 90g, 70 ml sos</u> <u>Napój jabłkowo – wiśniowy - 200 ml</u>  <i>alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</i></p>	<p>Porcja rosółowa z kurczaka i kaczki, włoszczyzna, makaron bezjajeczny nitki, pietruszka natka, przyprawy, ziemniaki łopatka wieprzowa bez kości, kapusta biała, cebula, ryż , bułka, jaja, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, przyprawy. Jabłka, syrop zagęszczony o smaku wiśni.</p>
<p><b><u>Wtorek - Czwartek</u></b></p>	<p><b>STOŁÓWKA NIECZYNNA</b> - Egzamin ósmoklasisty</p>
<p><b><u>Piątek</u></b> <u>Zupa pomidorowa z ryżem- 300 ml</u> <u>Makaron z truskawkami i polewą śmietanowo-jogurtową – 200 g</u> <u>Lemoniada - 200 ml</u>  <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i></p>	<p>Kości karkowo-schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, pomidory krojone bez skóry, pietruszka natka, ryż biały, śmietana 18%, przyprawy. Makaron pszenny bezjajeczny świder, truskawki, jogurt grecki, śmietana homogenizowana 18%, Cytryny, pomarańcze, zagęszczony sok cytrynowy.</p>

**Przyprawy używane w naszej kuchni:** sól o obniżonej zawartości sodu, pieprz czarny, ziółowy, biały, cytrynowy, cząber, majeranek, kolendra, liść laurowy, ziele angielskie, tymianek, rozmaryn, lubczyk, czosnek, papryka słodka, ostra, chili, bazylia, oregano, curry, kminek, kumin rzymski, kurkuma, imbir, cynamon, gałka muszkatołowa, goździki.  
Dodatki dla podbicia smaku: miód, musztarda, chrzan, ajvar, sos sojowy, pasta tymiankowa, pasta curry, ocet jabłkowy, ocet ryżowy, ocet balsamiczny, mleko kokosowe, trawa cytrynowa.