

Jadłospis

Tydzień 28-30 października

<p>Poniedziałek <u>Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml</u> <u>Ryż z jabłkami i polewą waniliową- 200 g.</u> <u>Banan - 1 szt</u> Napój kiwi - ananas - 200 ml <i>alergeny * seler, laktoza, gluten,</i></p>	<p>Kości karkowo-schabowe, porcja rosółowa z kurczaka, pomidory konserwowe, przyprawy, przecier pomidorowy, śmietana 18%, włoszczyzna, makaron pszenny, śmietana UHT 18%, przyprawy. Ryż basmati, jabłka, cukier, śmietana 18%, jogurt naturalny, cynamon. Kiwi, ananasy konserwowe.</p>
<p>Wtorek <u>Żurek na białej kiełbasie z jajkiem - 300 ml</u> <u>Pieczone ziemniaki - 150 g</u> <u>Gyros drobiowy z tzatzikami- 90g/40 ml</u> Kompot śliwkowy - 200 ml <i>alergeny * seler, laktoza, gluten, jaja</i></p>	<p>Kiełbasa biała surowa, żur zaczyn, włoszczyzna, ziemniaki, jaja, przyprawy. Ziemniaki, oliwa, przyprawy. Udziec bez skóry i kości, przyprawy. Śmietana, jogurt grecki, ogórek świeży, koperek, czosnek. Śliwki, miód.</p>
<p>Środa <u>Barszcz czerwony -300 ml</u> <u>Kasza bulgur- 180 g</u> <u>Gulasz wieprzowy z warzywami - 200 g</u> Woda z cytryną i miętą - 200 ml <i>alergeny * seler, laktoza, gluten</i></p>	<p>Skrzydła z kurczaka, kości wędzone, włoszczyzna, buraki, ziemniaki, koncentrat barszczu, przyprawy, śmietana 18%. Mięso z szynki wieprzowej papryka, pieczarki, ogórek kiszony, przyprawy, olej rzepakowy, mąka pszenna, kasza bulgur. Mięta świeża, cytryny.</p>

Czwartek 31 października – dzień wolny od zajęć lekcyjnych.