

Jadłospis

Poniedziałek 12.05.2025 r. <u>Zupa dyniowa krem – 300 ml</u> <u>Ziemniaki – 180 g</u> <u>Gołąbki w sosie – 1 szt</u> Kompot truskawkowy – 200 ml alergeny *1, 3, 7, 9, 10	Kości karkowo-schabowe, skrzydła z kurczaka, włoszczyzna, dynia, ziemniaki, masło, przyprawy. Gołąbki: kapusta biała, mielone mięso wieprzowe, jaja, cebula, przyprawy, przecier pomidorowy, olej rzepakowy. Ziemniaki. Truskawki.
Wtorek – Czwartek *	*13- 15.05 egzaminy klas ósmych
Piątek 16.05.2025 r. <u>Zupa węgierska – 300 ml</u> <u>Ziemniaki puree – 180 g</u> <u>Filet z dorsza smażony – 90 g</u> <u>Surówka z kiszonej kapusty, marchewki i jabłka – 140 g</u> Kompot z owoców mieszanych – 200 ml alergeny * 1,3,4, 7,9	Kości karkowo-schabowe, włoszczyzna, papryka kolorowa, pomidory konserwowe, ziemniaki, ajvar, przyprawy. Ziemniaki z dodatkiem masła i mleka 3,2 %. Filet z dorsza, jaja, bułka tarta, olej rzepakowy. Kiszone kapusta, marchew, jabłko, cytryny, pietruszka natka, olej rzepakowy. Jabłka, śliwki, wiśnie, truskawki, porzeczki, miód.

***Alergeny: 1-gluten, 3-jaja, 4-ryby, 7-mleko, 9-seler, 10-gorczyca**

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, imbir, cynamon, gałka muszkatołowa, kurkuma, mieszanka przypraw orientalnych.

Dodatki do smaku: miód, mleko kokosowe, musztarda, chrzan, ajvar, sos sojowy, pasta tymiankowa, pasta curry, ocet ryżowy, ocet balsamiczny, sos teriyaki, pasta tikka masala