

JADŁOSPIS II LO
od 13.01.2025 r. do 17.01.2025 r.

PONIEDZIAŁEK (13.01.2025 r.)

Zupa pomidorowa z makaronem (korpusy i uda z kurczaka , włoszczyzna (**seler**), passata pomidorowa, koncentrat pomidorowy, śmietanka 30 % (**z mleka**), mleko, cebula, czosnek, natka pietruszki) **Pieczyno pszenno- żytnie** (zboża zawierające gluten) (**alergeny : 1,6,7,9**)

Pierogi ruskie z okrasą (*ser twarogowy (z mleka) mąka pszenna (z pszenicy), jaja kurze, boczek wędzony, cebula, tłuszcz drobny*) (**alergeny: 1,3**)

Surówka z czerwonej kapusty (*cebula , jabłko , olej roślinny , cytryna*)(**alergeny: 6**)

Herbata owocowa

WTOREK (14.01.2025 r.)

Zupa ogórkowa (łopatka i szynka wieprzowa , ziemniaki, ogórek kiszony, włoszczyzna (**seler**) , czosnek) **Pieczyno pszenno- żytnie** (**zboża zawierające gluten**) (**alergeny: 1,6,7,9**)

Pulpety w sosie śmietanowym (łopatka i szynka wieprzowa , cebula , pietruszka nać włoszczyzna (**seler**) **masło (z mleka) śmietana 30%(z mleka)** , czosnek , mąka pszenna (**alergeny: 1,7,9**)

Kasza gryczana (masło (**z mleka**) , (**alergeny:7**)

Buraczki zasmażane mąka pszenna (z pszenicy), masło (z mleka)cukier.

(**alergeny: 1,6,7**)

Kompot z czarnej porzeczki

ŚRODA (15.01.2025 r.)

Żurek (wędzonka : boczek oraz kiełbasa , cebula , czosnek , chrzan , jajo kurze)

Pieczyno pszenno-żytnie (zboża zawierające gluten) (alergeny: 1,6,7,9)

Potrąwka z kurczaka (pierz i podudzie z kurczaka , cebula, pietruszka nać, mąka pszena. (alergeny: 1,9)

Ziemniaki z koperkiem (masło (z mleka) , (alergeny:7)

Surówka z kapusty pekińskiej (ogórek , papryka , sos vinegrette ,musztarda , olej roślinny) (alergeny : 6 ,10)

Kompot malinowy

CZWARTEK (16.01.2025 r.)

Zupa brokułowa (ziemniaki , włoszczyzna (**seler**) , pierś ćwiartki z kurczaka , cebula, pietruszka nać, śmietana 30% , mąka pszena (**z pszenicy**).

Pieczyno pszenno-żytnie (zboża zawierające gluten) (alergeny:1,6,7,9)

Kotlet schabowy (schab wieprzowy , bułka tarta (**z pszenicy**), jajo kurze , olej roślinny (alergeny 1,3)

Kulki ziemniaczane (bułka tarta , jaja kurze , olej roślinny) (alergeny 1 , 3 , 6)

Kapusta zasmażana (biała kapusta , kmin rzymski , mąka , natka pietruszki, cebula) (**z pszenicy**)

(alergeny :1 , 6)

Kompot wieloowocowy

PIĄTEK (17.01.2025 r.)

Zupa zacierkowa (ziemniaki , kluski domowe , mąka (z pszenicy) , jaja kurze , włoszczyzna , (seler) , natka pietruszki , koper. **(alergeny : 1,3,7)**).

Paluszki rybne (z fileta) (mąka **(z pszenicy)** , jaja kurze , bułka tarta).
(alergeny: 1 , 3 , 6 , 7)

Paella warzywna (ryż biały , marchew , seler , pietruszka , nać pietruszki , masło)(z mleka) (**alergeny : 6 , 7**)

Herbata z cytryną

Mus brzoskwiowo-jabłkowy 200g

*** Prezentowane menu może ulec zmianie z powodu techniczno-zaopatrzeniowych.**
Szczegółowy wykaz składników produktów i dań dostępny u intendenci. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny i ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, papryka słodka i ostra, sól morską i zgodnie z informacją producentów mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera, i gorczycy. Pogrubiona czcionka oznacza produkty, w których mogą wystąpić alergeny zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r.