# Jadłospis Szkoła 16.09.2019 – 20.09.2019

# Poniedziałek 16.09.2019

**Śniadanie:** płatki kukurydziane z mlekiem (krowie/roślinne), wędlina, ogórek, pieczywo mieszane, masło, herbata owocowa

**I danie:** Zupa pomidorowa z makaronem nitki. Wege: Krem z pomidorów.

**II danie:** Waniliowe naleśniki z musem serowym z rodzynkami i polewą czekoladową.

**Podwieczorek:** wafle zbożowe, owoce

*Alergeny: gluten, nabiał w tym śmietana, ser parmezan, masło, jaja*

# Wtorek 17.09.2019

**Śniadanie:** ser żółty, wędlina, pomidor, pieczywo mieszane, masło, herbata zielona

**I danie:** Zupa koperkowa z białym ryżem jaśminowym. Wege: tak samo.

**II danie:** Gulasz wołowo – wieprzowy z pieczarkami i papryką czerwoną w sosie własnym z kaszą jęczmienną, ogórek kiszony. Wege: Gulasz z pieczonej papryki i pieczarek w sosie własnym z kaszą jęczmienną, ogórek kiszony.

**Podwieczorek:**, owoce, pieczywo chrupkie: graham, kukurydziano – ryżowe, kukurydziano – gryczane.

*Alergeny: seler, seler naciowy, jaja, masło*

# Środa 18.09.2019

**Śniadanie:** zboże ekspandowane z mlekiem (krowie/roślinne), wędlina, papryka, pieczywo mieszane, masło, herbata rooibos

**I danie:** Rosół na kaczce z makaronem nitki. Wege: Rosół w wersji wege z makaronem nitki.

**II danie:** **:** Pieczone pałki z kurczaka z puree ziemniaczanym i surówką z marchewki. Wege: Duszona cukinia w sosie curry z puree ziemniaczanym i surówką z marchewki.

**Podwieczorek:** owoce, kisiel

*Alergeny: jaja, seler, masło, gluten, ser biały, mleko*

# Czwartek 19.09.2019

**Śniadanie:** płatki zbożowe z mlekiem (krowie/roślinne), wędlina, sałata, pieczywo mieszane, masło, herbata owocowa

**I danie**: Żurek z jajkiem na własnym razowym zakwasie. Wege: to samo.

**II danie**: Łazanki z kapustą, pieczarkami, kiełbasą i koperkiem. Wege: Łazanki wege z czerwoną fasolą, pieczarkami i koperkiem.

**Podwieczorek:** ciasto drożdżowe, owoce

*Alergeny: jaja, seler, seler naciowy, masło, śmietana słodka, jogurt naturalny*

# Piątek 20.09.2019

**Śniadanie:** zboże ekspandowane z mlekiem (krowie/roślinne), serek biały, pieczywo mieszane, masło, herbata melisa z pomarańczą / czystek

**I danie:** Krem z dyni z grzankami pszennymi. Wege: to samo.

**II danie**: Panierowana limanda z puree ziemniaczanym i duszonym zielonym groszkiem z miętą. Wege: Panierowany ser pleśniowy w sałatce z rukoli, pomidorów i mięty.

**Podwieczorek:** owoce, chrupki zbożowe

*Alergeny: gluten, jaja, ser bałkanski, groch, seler*