**JADŁOSPIS SZKOLNY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **DANIA****24.03.2025r. – 28.03.2025r.** | **ALERGENY** |
| Poniedziałek  |  |
| **II danie** – SPAGETTI W SOSIE BOLOŃSKIM - 300gKOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka  |
| *Skład surowcowy:* *makaron, łopatka wieprzowa, sos ketchup, bułka tarta, cebula, sól, pieprz, woda owoce mrożone, cukier, pieprz, sól* |
|  Wtorek |  |
| **II danie –** PIECZEŃ 110 g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 150 g, KAPUSTA ZASMAŻANA 150g, KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąkaA3 - jajaA7- mleko |
| *Skład surowcowy: karkówka wieprzowa, mleko, jaja, mąka pszenna, ziemniaki, kapusta biała, ocet, olej rzepakowy, sól, pieprz, woda owoce mrożone, cukier,* *pieprz, sól* |
|  Środa |  |
| **II danie –** KOPYTKA Z KISZONĄ KAPUSTĄ -350g,KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka A3 - jajaA7 - mleko |
| *Skład surowcowy:* *ziemniaki, jajko, mąka pszenna, kiszona kapusta, cukier, olej rzepakowy owoce mrożone, cukier,* *pieprz, sól* |
|  Czwartek Czwartek |  |
| II danie – KLOPSIKI WIEPRZOWE W CIEMNYM SOSIE 110g, ZIEMNIAKI 150g, SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I MARCHEWKI 150g, KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka A3- jajaA7- mleko |
| *Skład surowcowy: łopatka wieprzowa, sól, pieprz, czerstwa bułka, jajko, papryka, cukinia, masło, mleko, mąka, baza sosu, ziemniaki, natka pietruszki, kapusta włoska, mar**chew, olej rzepakowy, owoce mrożone, cukier,* *pieprz, sól* |
|  Piątek |  |
| **II danie –** PIECZONY FILET Z MIRUNY 100g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 150g BUKIET WARZYW (BROKUŁ, KALAFIOR, MARCHEWKA) GOTOWANY NA PARZE 150 g, KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka A3 - jajaA4 - ryba |
| *Skład surowcowy:* *filet rybny (miruna), jaja, bułka tarta, ziemniaki, marchew, kalafior, brokuł, owoce mrożone, cukier, woda,* *pieprz, sól* |

UWAGA: W uzasadnionych przypadkach zaplanowane na najbliższy tydzień menu może

zostać zmodyfikowane