**JADŁOSPIS SZKOLNY (bez zupą)**

**od 17.03.2025r. do 21.03.2025r.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **DANIA** | **ALERGENY** |
| Poniedziałek |  | |
| **II danie** - MAKARON W SOSIE CARBONARA – 300g  KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka  A3 - jaja  A7 - mleko |
| *Skład surowcowy: makaron, jaja, boczek wędzony, kiełbasa wieprzowa, ser żółty, olej rzepakowy, czosnek, pieprz, woda owoce mrożone, cukier* |
| Wtorek |  | |
| **II danie –** DEVOLAY 100 g, ZIEMNIAKI GOTOWANE – 200 g, SURÓWKA Z KAPUSTY I PORA - 120g, KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka  A3 - jaja  A7- mleko |
| *Skład surowcowy:* *filet drobiowy, ser żółty, mleko, jaja, mąka pszenna, bułka tarta, olej rzepakowy, sól, pieprz, ziemniaki, mleko, por, biała kapusta, jabłko, jogurt naturalny*, *owoce mrożone, cukier* |
| Środa |  | |
| **II danie –** LENIWE Z MASŁEM 300 g, KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka  A3 – jaja  A7- mleko |
| *Skład surowcowy:* *ser biały, ziemniaki , jajko, masło mąka ziemniaczana, owoce mrożone, cukier* |
| Czwartek    Czwartek |  | |
| **II danie –** GULASZ WIEPRZOWY – 100 g, KASZA JĘCZMIENNA 150g SURÓWKA Z BURACZKÓW **–**150g, KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka |
| *Skład surowcowy: mięso wieprzowe z szynki, cebula, papryka słodka, mąka, czosnek, sól, kasza jęczmienna, pieprz, majeranek, buraczki, jabłko, cebula, oliwa z oliwek, owoce mrożone, cukier* |
| Piątek |  | |
| **II danie –** ZIEMNIACZKI POD PIERZYNKĄ – 300g  KOMPOT OWOCOWY - 200 ml | A1 - mąka  A3 – jaja  A7 - mleko |
| *Skład surowcowy:* *ziemniaki, ser biały twarogowy, śmietana 12% tłuszczu, cebula, koperek, sól, pieprz owoce mrożone, cukier* |

UWAGA: W uzasadnionych przypadkach zaplanowane na najbliższy tydzień menu może

zostać zmodyfikowane