**JADŁOSPIS SZKOLNY - WIOSNA II**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **O B I A D** |
| **PONIEDZIAŁEK**  **27.03.2023** | • zupa pomidorowa zabielana z ryżem  • makaron świderki z serem śmietankowym posypany cukrem  • kompot jabłkowy z rabarbarem  Kcal 710/650 |
| Składniki - zupa (włoszczyzna – marchewka, pietruszka, seler) -100g, pomidory pelati -40g, cebula -10g, przyprawy, ryż -20g śmietana -10g), makaron pszenny - 80g/65g, twaróg śmietankowy – 60g cukier trzcinowy-3g, kompot ( owoce-50g, cukier -3g) |
| Alergeny – gluten, laktoza, seler |
| **WTOREK**  **28.03.2023** | • zupa domowy rosół z makaronem i zieloną pietruszką  • nugetsy z indyka w płatkach kukurydzianych, ziemniaki puree, surówka szwedzka z ogórków  • kompot jabłkowo- porzeczkowy  Kcal 722/663 |
| Składniki - zupa ( włoszczyzna- marchewka, pietruszka, seler) -150g, skrzydła drobiowe -50g, cebula -20g, por -20g, makaron-20g, zielona pietruszka), przyprawy, mięso z fileta z indyka -80g (3l.-70g), oliwa-3g, płatki kukurydziane – 20g, jajko- 1/4szt., przyprawy, ziemniaki – 200g, sałatka szwedzka - 70g, kompot (owoce-50g, cukier -3g) |
| Alergeny- seler, gluten. Laktoza, jajko kurze |
| **ŚRODA**  **29.03.2023** | • zupa grysikowa z tartymi warzywami i zieloną pietruszką  • kotlecik mielony z miruny z czosnkiem niedźwiedzim i zielona pietruszką, ziemniaki puree, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem  • kompot śliwkowy  Kcal 698/644 |
| Składniki – zupa (włoszczyzna- marchewka, pietruszka, seler) -150g, skrzydła drobiowe -50g, cebula-20g, kasza manna-25g, zielona pietruszka), miruna - 70g, jajko- 1/4szt., cebula- 5g, bułka pszenna- 20g, zielona pietruszka, bułka tarta – 10g, przyprawy, ziemniaki– 200g (3l.-150g), kapusta kiszona– 70g, jabłko -10g, marchewka -10g, przyprawy, kompot ( owoc-50g, cukier- 3g), |
| Alergeny – seler, laktoza, jajko kurze, gluten |
| **CZWARTEK**  **30.03.2023** | • zupa krem z warzyw z grzankami  • łazanki z kapustą i mięsem wieprzowym  • kompot jabłkowo- śliwkowy  Kcal 710/648 |
| Składniki - zupa (włoszczyzna- seler, marchewka, pietruszka) –150g, fasolka szparagowa -50g, kalafior -20g graham- 20g, zielona pietruszka), makaron -75g/60g, kapusta biała-70g, mięso wieprzowe – 70g, cebula – 20g, przyprawy, oliwa-3g, kompot (owoce-50g, cukier-3g) |
| Alergeny – gluten, laktoza, seler |
| **PIĄTEK**  **31.03.2023** | • zupa ziemniaczana z zieloną pietruszką  • kluseczki a’la gnocchi w sosie śmietanowo – parmezanowym, brokuł na parze  • kompot jabłkowy z miętą    Kcal 720/656 |
| Składniki - zupa (włoszczyzna- seler, marchewka, pietruszka) – 100g, ziemniaki -100g, cebula-20g, zielona pietruszka), ziemniaki – 150g, mąka-40g, jajko-1/3, mąka ziemniaczana- 15g, sos ( cebula -20g, kremówka -60ml, parmezan – 20g, przyprawy). brokuł -70g, kompot (owoce-50g, cukier -3g) |
| Alergeny – seler, pomidory gluten, laktoza, jajko kurze |

Menu przygotowane przez

**CULINARIUM CATERING SP. Z O.O.**