**JADŁOSPIS SZKOLNY - JESIEŃ VII**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **O B I A D** |
| **PONIEDZIAŁEK**  **31.10.2022** |  |
| **WTOREK**  **01.11.2022** |  |
| **ŚRODA**  **02.11.2022** | • zupa grysikowa z tartymi warzywami i zieloną pietruszką  • makaron penne a la Carbonara z szynką  • kompot jabłkowo - rabarbarowy  Kcal 489/437 |
| Składniki - zupa( włoszczyzna – marchewka, seler, pietruszka) -100g, skrzydła drobiowe-50g, por -10g, kasza manna-20g, przyprawy, zielona pietruszka), makaron penne- 70g/50g, szynka wieprzowa-55g/40g, oliwa-5g, sos( śmietana kremówka-50 ml, cebula-20g, jajko-1/3 szt., ser żółty-10g, przyprawy kompot ( owoce-50g, cukier -3g) |
| Alergeny – seler, gluten, laktoza, jajo kurze |
| **CZWARTEK**  **03.11.2022** | • zupa koperkowa zabielana z makaronem  • kotlet mielony w panierce z lnem mielonym, ziemniaki puree, mizeria  • kompot jabłkowy z rabarbarem  Kcal 497/426 |
| Składniki – zupa (włoszczyzna- marchewka, pietruszka, seler) - 100g, koperek -50g, skrzydła drobiowe-20g, makaron -20g, śmietana -10g) mięso wieprzowo- drobiowe -75g/60g, cebulka -15g, jajko-1/4szt. bułka tarta-5g, przyprawy, ziemniaki -200g, ogórek- 70g, śmietana -20g, kompot (owoc-50g, cukier- 3g), |
| Alergeny – seler, drób, laktoza, gluten, jajko kurze |
| **PIĄTEK**  **04.11.2022** | • zupa krupnik zabielany na pęczaku z ziemniakami i zieloną pietruszką  • pierogi leniwe polane masełkiem z tartym jabłkiem  • kompot jabłkowy z miętą    Kcal 477 /434 |
| Składniki - zupa (włoszczyzna- seler, marchewka, pietruszka) – 100g, skrzydła drobiowe -50g, ziemniaki-50g, kasza pęczak - 30g, śmietana-10g, zielona pietruszka), mąka-50g/40g, jajko-1/3, ser biały- 7og/60g, masło-5g, jabłko -60g, cynamon, kompot (owoce-50g, cukier -3g) |
| Alergeny – seler, pomidory gluten, laktoza, jajko kurze |

Menu przygotowane przez

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