

JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA

29.05 – 7.06.2023

<i>Data</i>	<i>Zupa</i>	<i>Drugie danie</i>
29.05.2023 Poniedziałek	Kapuśniak z białej kapusty z marchewką, pietruszka, seler, por , z zieloną pietruszką i z koperkiem (7,9)* 300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Naleśnik z serem i dżemem polewą śmietankowo-jogurtową 210/40g, kompot z owoców mieszanych / woda 250 ml owoc
30.05.2023 wtorek	Krupnik z: kasza jęczmienna, marchew, pietruszka, seler ,por, z zieloną pietruszką i z koperkiem 300 ml(7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Kotlet mielony 80 g (1) ziemniaki z koperkiem (7)* ćwikła z chrzanem, herbata z cytryną /woda 250ml, owoc
31.05.2023 środa	Zupa krem z kalafiora z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, śmietana z zieloną pietruszką i z koperkiem (7,9)*300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Makaron ze szpinakiem, filet drobiowy, masło, czosnek 250g (1,)*, surówka z marchwi z sokiem pomarańczowym kompot z owoców mieszanych / woda, 250 ml owoc
01.06.2023 czwartek	Rosół z makaronem z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki z zieloną pietruszką i z koperkiem, 300 ml (7,9)*	Potrawka drobiowa 80/60 g (1,3,7)*, ziemniaki z koperkiem (7)* sałata ze szczypiorkiem rzodkiewka w sosie winegret, kompot z owoców mieszanych / woda 250 ml owoc
02.06.2023 piątek	Zupa szczawiowa z ryżem, jajkiem, marchew, pietruszka, seler ,por, ze śmietaną z zieloną pietruszką i z koperkiem (3,7,9)*300 ml, chleb pszenno- żytni (1)*	Kotlet z ryby, ziemniaki z koperkiem (7)* warzywa po grecku z pomidorami (9)*, herbata z sokiem/ woda owoc

05.06.2023 poniedziałek	Zupa ogórkowa marchew, pietruszka, seler ,por, śmietana z zieloną pietruszką i z koperkiem 300ml (1,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Ryz zapiekany z jabłkami, cynamonem polewą śmietankowo- jogurtową, kompot z owoców mieszanych / woda owoc
6.06.2023 wtorek	Zupa ryżowa z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki z zieloną pietruszką i z koperkiem, 300 ml (7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Kotlet schabowy 80 g (1) ziemniaki z koperkiem (7)* sałata ze szczypiorkiem rzodkiewka w śmietanie, herbata z cytryną /woda 250ml, owoc
7.06.2023 środa	Botwinka z jajkiem, marchew, pietruszka, seler ,por, ze śmietaną z zieloną pietruszką i z koperkiem (3,7,9)*300 ml, chleb pszenno- żytni (1)*	Bigos z kapustą i mięsem , koncentrat pomidorowy, ziemniaki z koperkiem (7)* herbata z sokiem / woda owoc

)* Cyfry oznaczają substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z wykazem widocznym na tablicy w stołówce szkolnej i stronie internetowej szkoły.

Dania obiadowe przygotowywane są w piecu konwekcyjno –parowym.

Napoje przygotowywane są z użyciem ilości cukru zgodnym z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.

Dania przygotowywane są z użyciem ilości soli zgodnym z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z rozporządzeniem z dnia 26.07.2016 r.

Zapewnia on przygotowanie dań o lepszej jakości, soczystości z mniejszą zawartością tłuszczu.

Pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności.

*Stołówka szkolna zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz, pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje a także produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.