

JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA**22.04. - 30.04.2024 r.**

Data	Zupa	Drugie danie
22.04.2024 poniedziałek	Zupa jarzynowa z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, pomidorami, z zieloną pietruszką i z koperkiem (9)* 300 ml, chleb razowy (1)* chleb pszenny (1)*	Makaron z serem i musem truskawkowym(makaron truskawki śmietana 18% mleko 3,2 %) 220/40g (1,3,7)*, owoc Kompot z owoców mieszanych / woda owoc 250 ml Mandarynka
23.04.2024 wtorek	Zupa ryżowa z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, z zieloną pietruszką i z koperkiem, lubczykiem (1,9)* 300ml chleb pszenno-żytni (1)*	Kotlet schabowy (3,7)* 90/ 50 g (kotlet wieprzowy jaja mąka olej rzepakowy) Ziemniaki z koperkiem (7)* 100g Mizeria ze śmietaną i szczypiorkiem 100 g (7)* Kompot z owoców mieszanych (wiśnia , truskawka , czarna porzeczka) / woda, 250ml Pomarańcz
24.04.2024 środa	Zupa porowa kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, z zieloną pietruszką i z koperkiem ze śmietaną (7,9)* 300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Strogonow 80/40 g (szynka wieprzowa przecier pomidorowy olej rzepakowy mąka) (1,)* ziemniaki z koperkiem (7) * surówka z kiszonej kapusty marchew jabłko cebula olej rzepakowy 100 g , napój cytrynowy / woda 250 ml gruszka
25.04.2024 czwartek	Zupa grochowa na kurczaku , marchew, pietruszka, seler ,por , z zieloną pietruszką 300ml (1,3,9) *	Klopsik z sosem brokułowym (łopatka wieprzowa mąka olej rzepakowy brokuł śmietana 18 %)(1,3,7) * ziemniaki z koperkiem 100g(7) * sałatka z buraków i cebulą 100g, kompot z owoców mieszanych (wiśnia malina czarna porzeczka)/ woda 250 ml wafelek
26.04.2024 piątek	Zupa pomidorowa z makaronem z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, z zieloną pietruszką i z koperkiem (1,9)* 300 ml chleb pszenno- żytni (1)*	Kotlet z ryby (filet z dorsza , jaja , bułka) (1,3,7)* ziemniaki z koperkiem 100 g surówka z kapusty czerwonej i majonezem 100g herbata z cytryną / woda 250ml jabłko

29.04.2024 Poniedziałek	Zupa ogórkowa z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, ze śmietaną z zieloną pietruszką i z koperkiem (1,9)* 300ml chleb razowy, pszenny (1)*	Spaghetti z sosem i mięsem z pomidorami 120/ 60 ml (łopatka wieprzowa przecier pomidorowy mąka olej rzepakowy makaron) (1, 3)* kompot z owoców mieszanych (truskawka czarna porzeczka wiśnie) /woda, 250 ml banan
30.04.2024 Wtorek	Zupa Krupnik , kurczakiem, marchew, , pietruszka, seler ,por z ziemniakami ,kasza jęczmienna z zieloną pietruszką i z koperkiem 300 ml (7,9)* chleb razowy, pszenny (1)*	Udko pieczone , ziemniaki z koperkiem 100 g (7) *sałata lodowa ze szczypiorkiem rzodkiewką z sosem winegret, herbata z sokiem/ woda, 250 ml, jabłko

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

Dania obiadowe przygotowywane są w piecu konwekcyjno –parowym.
Zapewnia on przygotowanie dań o lepszej jakości, soczystości z mniejszą zawartością tłuszczu.
Pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności.

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.