

JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA

5.09.- 13.09.2024 r.

<i>Data</i>	<i>Zupa</i>	<i>Drugie danie</i>
05.09.2024 Czwartek	Zupa kalafiorowa z marchewką, pietruszka, seler , por, ziemniaki, z zieloną pietruszką i z koperkiem ze śmietana (7,9)* 300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Spaghetti z sosem pomidorowym mięsem oregano, bazylią 90g, kompot z owoców mieszanych (czarna porzeczka, wiśnie, truskawki) / woda 250 ml jabłko
06.09.2024 Piątek	Zupa fasolowa, marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki z zieloną pietruszką i z koperkiem 300 ml(7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Gulasz z szynki 80/60 g (1)* kasza jęczmienna surówka z białej kapusty z marchewka papryka cebulka w oleju, herbata z cytryną /woda 250ml, gruszka
09.09.2024 Poniedziałek	Zupa kapuśniak z kiszanej kapusty z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, z zieloną pietruszką z pomidorami (,9)*300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Ryż z jabłkami i cynamonem polewą śmietankowo- jogurtową 210/40 g (1,3,7)* kompot z owoców mieszanych (maliny, czarna porzeczka, truskawki) / woda, 250 ml owoc
10.09.2024 Wtorek	Krupnik z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki z zieloną pietruszką i z koperkiem, 300 ml (9)* chleb pszenno-żytni (1)*	Kotlet mielony 90 g ziemniaki z koperkiem (7)* sałatka z buraków , kompot z owoców mieszanych herbata z cytryną / woda 250 ml
11.09.2024 Środa	Barszcz czerwony , marchew, pietruszka, seler ,por, ze śmietaną z zieloną pietruszką i z koperkiem (1,9)*300 ml,	Makaron ze szpinakiem, filetem drobiowym czosnkiem z masłem i śmietana (1, 7)*, surówka z marchwi z sokiem pomarańczowym, kompot z owoców mieszanych / woda 250ml owoc

12.09.2024 czwartek	Zupa koperkowa z ryżem marchew, pietruszka, seler ,por, z zieloną pietruszką i z koperkiem 300ml (1,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Strogonow (1,3,7)*, ziemniaki z koperkiem (7)* 100g surówka z kapusty kiszanej z marchewką i cebulą, napój cytrynowy/ woda owoc
13.09.2024 piątek	Zupa grochowa , marchew, pietruszka seler, (9)* (1)* 300ml chleb pszenno –żytni (1)*	Kotlet z ryby 90 g (4,3)* ziemniaki z koperkiem 100g , surówka z czerwonej kapusty z majonezem (10)*100 g herbata z cytryna / woda 250 ml jabłko

)* 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.