

4 wrzesień – 8 wrzesień 2023



Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
04.09.23 poniedziałek	1.- kakao na mleku SKŁ: mleko 88%, kakao 12% 2.- Chleb graham/zboża (mąka graham, woda, drożdże, sól) 3.-Masło extra (z mleka) 4.-ser żółty 5.- warzywa sezonowe 6.-herbata z cytryną,(skł: woda 98%, cytryna 1%, mięta świeża 1%)	1.- Zupa jarzynowa(mięso 20% marchew 10%, pietruszka 5%, por2%,ziemniaki 6% seler 5%,brokuł 10,kalafior 10 %, natka 1%, koper 1%, mleko 1% , śmietana 3%(z mleka), woda 26%, przyprawy) 2.- Ryż z jabłkiem i cynamonem 3.- herbata (woda 82%, herbata 10%, mięta 8%)	1.- kajzerka 2.- wędlina 4.- herbata z miodem 5.- warzywa
05.09.23 wtorek	1.- kajzerka 3.- serek almette 4.- herbatka z cytryną 5.- pomidor, papryka, sałata	1.- Rosół 2.- gulasz 3.- kasza gryczana 4.- ogórek kiszony 5.- Kompot ze śliwek	1.- kanapeczki kolorowe 2.- owoce 5.- woda bez ograniczeń
06.09.23 środa	1.- płatki ryżowe na mleku (mleko 98,5%, płatki ryżowe 1,5%) 2.- chleb razowy (mąka razowa, woda, drożdże, sól/zboża 3.- Masło ekstra (z mleka) 4.- schab pieczony na miejscu 5.- ogórek, rzodkiewka 7.- herbatka	1.- Zupa Żurek z ziemniakiem (kurczak 10%, indyk 10%, szponder 10% pietruszka 2%, seler 2%, por 1%, marchew 15% natka , koper; lubczyk 5%, czosnek1%, mleko 1%, śmietana 1%, cebula 2%, woda 40%, sól, pieprz) 2.- Sos szpinakowo- śmietanowy z dodatkiem cukini 3.- Makaron Lubella 4.- marchewka z jabłkiem 5.- herbata owocowa	1.- warzywa słupki 2.- kisiel 3.- herbata owocowa
07.09.23 czwartek	1.- bułka wieloziarnista/ zboża 2.- masło extra/rama/ z mleka 3.- sałata, pomidor, ogórek 4.- Parówka odłuszczona 5.- herbata z cytryną	1.- zupa krupnik (kasza jęczmienna20%, indyk 20%, pietruszka 2%, seler 2%, por 1%, marchew 5% natka , koper; ryż 5%, czosnek1%, mleko 1%, śmietana 1%, woda 42%, majeranek, sól, pieprz) 2.- spaghetti 3.- ogórek słupek 4.- herbata z cytryną	1.- sałata owocowa z jogurtem naturalnym 3.- woda bez ograniczeń

08.09
Plątek

1.- Kasza jęczmienna drobna
na mleku /**mleko**
2.- Chleb /**pszenno-żytni,**
razowy
3.- Masło ekstra /**mleko**
4.- jajecznicą
5.- Warzywa
Herbata owocowa

1.-Zupa Pomidorowa z makaronem (mięsa
mieszanę 20%, pietruszka 10% ryż 10%,
marchew 10%, **seler 5%**, por 3%, lubczyk
1%, natka 1%, , **mleko, śmietana** łąciata,
woda, makaron lubella muszelka)
2.- Paluszki z ryby pieczone/**ryba(dorsz,**
sól, pieprz, bułka tarta, **jajo,** olej
rzepakowy.)
3.- ziemniaki
4.- surówka z kiszonej kapusty
5. -Lemoniada(woda, cytryna, miód)

1.- serek
2 – warzywa słupki
3.- woda cytrynowa z miętą

Warzywa i owoce mogą być podawane zamiennie w zależności od dostępności .Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń

Gramatura posiłków dla uczniów: zupa – 350ml, mięso/ryba – 90 g, ziemniaki/ryż, kasze – 150g, surówka – 90 g, kompot – 200ml, dania mączne – 25

* Dieta bezmleczna; napój sojowy, ryżowy, owsiany, masło roślinne, zupy i sosy niezabielane

* Dieta bez jajka; eliminacja potraw zawierających jajka lub zamiana produktu na inny równoznaczny, w zamian produkty mleczne, mięs* Dieta hipoalergiczna; eliminacja produktów alergizujących, w zamian inne dozwolone



JADŁOSPIS MOŻE ulec ZMIANIE Z POWODU DOSTĘPNOŚCI PRODUKTÓW DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKU

Zapewniam Państwa ,że powyższy jadłospis jest zgodny ze stanem faktycznym, najczęściej zmiany są minimalne np. owoc, warzywa czy zmiana zupy inne spowodowane są z niedostarczeniem przez dostawcę w określonym czasie lub absencja pracownika kuchni.