

11 wrzesień – 15 wrzesień 2023



Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
11 .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.-dżem 5.- warzywa sezonowe 6.-herbata z koprem włoskim,(skł: woda 98%, cytryna 1%, koper włoski 1%)	1.- Zupa Kalafiora (mięso 5% marchew 10%, pietruszka 5%, por2%,ziemniaki 6% seler 5%,b,kalafior 35 %, natka 1%, koper 1%, mleko 1% , śmietana 3%(z mleka), woda 26%, przyprawy) 2.- Makaron z truskawkami i jogurtem 3.- herbata (woda 82%, herbata 10%, mięta 8%)	1.- rogal pszenny 2.- wędlina 4.- herbata z miodem 5.- warzywa
12. 09.23 wtorek	1.- płatki kukurydziane na mleku 2.- tosty z miodem 4.- herbatka ziołowa 5.- słupki papryka, ogórek	1.- Zupa Szpinakowa (mięso 10% marchew 10%, pietruszka 5%, por2%,ryż 6% seler 5%,szpinak 30 %, natka 1%, koper 1%, mleko 1% , śmietana 3%(z mleka), woda 26%, przyprawy) 2. – Kotlet schabowy z ziemniakami 3.- surówka colesław (kapusta biała 60%, marchew 25%, cebula 10%, jogurt naturalny 5%, przyprawy 4.- Woda z cytryną i miętą	1.- chałka 2.- owoce 5.- mleko
13 .09 .23 środa	1.- inka na mleku (mleko 98,5%, inka 1,5%) 2.- chleb razowy (mąka razowa, woda, drożdże, sól/zboża) 3.- Masło ekstra (z mleka) 4.- polędwica drobiowa 5.- ogórek, rzodkiewka 7.- herbatka	1.- Zupa Grochowa 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.- Naleśniki z serem 3. – polewa z jogurtu 4.- kompot ze świeżej śliwki	1.- owoce 2.- budyń 3.- herbata owocowa
14.09.23 czwartek	1.- bułka wieloziarnista/ zboża 2.- masło extra/rama/ z mleka 3.- sałata, ogórek kiszony 4.- Pasztet drobiowy 5.- herbata z miodem	1.- Barszcz Czerwony (burak 20%, 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.- klops z kaszą jęczmienną 3.- surówka z kukurydzą 4.- herbata owocowa	1.- zapiekanki z serem gouda(bagietka) 3.- Lemoniada 4.- owoc

15 .09**Piątek**

1.- Kasza manna na mleku /mleko
 2.- Chleb /pszenno-żytni, razowy
 3.- Masło ekstra /mleko
 4.- jajko z majonezem
 5.- pomidor, kielki
 Herbata owocowa

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

1.- jogurt z musli
 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.