

25 wrzesień – 29 wrzesień 2023



Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
25 .09 .23 poniedziałek	1.- Musli na mleku SKŁ: mleko 88%, kakao 12% 2.- Chleb graham/zboża (mąka graham, woda, drożdże, sól) 3.-Masło extra (z mleka) 4.- wędlinka 5.- pomidor, sałata 6.-herbata z cytryną,(skł: woda 98%, cytryna 2%,)	1.- Zupa koperkowa(mięso 5% marchew 10%, pietruszka 5%, por2%,ziemniaki 6% seler 5%,koper świeży 35 %, natka 1%, koper 1%, mleko 1% , śmietana 3%(z mleka), woda 26%, przyprawy) 2.- Ryż z jabłkiem 3.- herbata (woda 82%, herbata 10%, mięta 8%)	1.- jogurt 2.- woda bez ograniczeń 5.- brzoskwinie
26. 09 .23 wtorek	1.- kajzerka pszenna 2.- pasztet drobiowy 3.- ser żółty 4.- mix warzyw 5.- masło / z mleka 6.- herbata owocowa	1.- Zupa ryżanka (marchew 10%, pietruszka 5%, por2%,majkaron 6% seler 5%,pieczarka 40 %, natka 1%, koper 1%, mleko 1% , śmietana 3%(z mleka), woda 26%, przyprawy) 2.- nuggetsy z piersi kurczaka 3.- surówka z marchewki i jabłka marchew 60%, jabłko 35% , jogurt naturalny 5%, przyprawy 4.- Woda z cytryną, limonką i miętą	1.- Rogalik maślany 2.- miód, dżem 4.- mleko 5.- jabłko
27 .09 .23 środa	1.- kakao na mleku (mleko 98,5%, kasza manna 1,5%) 2.- chleb razowy (mąka razowa, woda, drożdże, sól/zboża) 3.- Masło ekstra (z mleka) 4.- schab pieczony 5.- ogórek, rzodkiewka 7.- herbatka	1.- Zupa gulaszowa(szynka 30%, pietruszka 2%, seler 2%, por 1%, marchew 15% natka , koper; lubczyk 5%, czosnek1%, mleko 1%, śmietana 1%, cebula 2%, woda 40%, sól, pieprz) 2.- Makaron penne 3.- sos szpinakowo – śmietanowy/z mleka 4.- kompot śliwkowy 5.- marchewka słupek, ogórek	1.- owoce 2.- budyń/ mleko
28.09.23 czwartek	1.- bułka wieloziarnista/ zboża 2.- masło extra/rama/ z mleka 3.- warzywa 4.- szynka /z mleka 5.- herbata z miodem	1.- Zupa Szczawiowa (szczaw 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.- SPAGETTI 5.- Lemoniada	1.- Kanapka z masłem, wędlinką, serem żółtym i warzywami 2.- Herbata owocowa

29.09
Piątek

1.- *Chleb /pszenno-żytni, razowy*
2.- *Masło ekstra /mleko*
3.- *jajecznicą/jajko*
4.- *pomidor, ogórek*
Herbata owocowa

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

1.- Cisto marchewkowe
3.- **mleko** z miodem
4.- owoc

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.