

2 październik – 6 październik 2023



Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
2.10.23 poniedziałek	1.- Kakao na mleku SKŁ: mleko 88%, kakao 12% 2.- Chleb tostowy/zboża (mąka pszenna, woda, drożdże, sól) 3.- Masło extra (z mleka) 4.- Dżem, miód 5.- ogóreczki słupki 6.- herbata z cytryną, (skł: woda 98%, cytryna 2%,)	1.- Zupa jarzynowa (mięso 5% marchew 10%, pietruszka 5%, por 2%, ziemniaki 6% seler 5% , koper świeży 35 %, natka 1%, koper 1%, mleko 1% , śmietana 3%(z mleka), woda 26%, przyprawy) 2.- Schab w sosie własnym 3.- kasza kus-kus 4.- mizeria 5.- herbata (woda 82%, herbata 10%, mięta 8%)	1.- chleb razowy 2.- masło extra/rama 3.- wędlina 4.- ser żółty 5.- morela 6.- herbatka 7.- warzywa świeże
3.10.23 wtorek	1.- kajzerka pszenna 2.- twarożek z warzywami 3.- filet z indyka 4.- mix warzyw 5.- masło / z mleka 6.- herbata owocowa	1.- Zupa krem z brokuł (marchew 10%, pietruszka 5%, por 2%, seler 5% , brokuł 46 %, natka 1%, koper 1%, mleko 1% , śmietana 3%(z mleka), woda 26%, przyprawy) 2.- kurczak pieczony 3.- ziemniaki z koperkiem 4.- Buraczki 95% , jogurt naturalny 5%, przyprawy 4.- Woda z cytryną, limonką i miętą	1.- Sałatka owocowa (kiwi, jabłko, banan, arbuz, malina, jeżyna, borówka, pomarańcza,) 2.- Lemoniada
4.10.23 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.- pasta: tuńczyk +jajko 5.- szynka 6.- pomidor, ogórek 7.- herbatka	1.- Zupa ROSÓŁ (INDYK 30%, kurczak 10%, szponder 5% , pietruszka 2%, seler 2% , por 1%, marchew 5% natka , koper, lubczyk 5%, czosnek 1%, cebula 2%, woda 40%, sól, pieprz) 2.- Kluski Leniwe 3.- Marchewka mini na ciepło 4.- mus owocowy 5.- Woda bez ograniczeń 6.- polewa jogurtowa/ buka z masełkiem	1.- Zapiekanki z serem mozzarella 2.- Woda cytrynowa z miodem 3.- kiwi

05.10.23 czwartek	1.- bułka kukurydziana/ zboża 2.- masło extra/rama/ z mleka 3.- warzywa 4.- szynka, ser żółty /z mleka 5.- herbata z miodem	1.- Zupa Fasolowa (<i>fasola 20%, indyk 20%, pietruszka 2%, seler 2%, por 1%, marchew 5% natka , koper, ryż 5%, czosnek 1%, mleko 1%, śmietana 1%, woda 42%, majeranek, sól, pieprz</i>) 2.- <i>Ziemniaki opiekane</i> 5.- <i>filet z indyka w zalewie koperkowej</i> 6.- <i>ogórek małosolny</i>	1.- Ciasto Marchewkowe 2.- mleko 3.- banan
06.10 Piątek	1.- <i>Chleb /pszenno-żytni, razowy</i> 2.- <i>Masło ekstra /mleko</i> 3.- <i>wędlina</i> 4.- <i>pomidor, ogórek, sałata</i> <i>Herbata owocowa</i>	1.-Zupa Pomidorowa z ryżem (mięsa mieszane 20%, pietruszka 10% ryż 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.- Mus owocowy 3.- krążek ryżowy Sante 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.