

JADŁOSPIS DEKADOWY SZKOŁA

6.05. - 13.05.2024 r.

<i>Data</i>	<i>Zupa</i>	<i>Drugie danie</i>
06.05.2024 Poniedziałek	Zupa kapuśniak z białej kapusty z marchewką, pietruszka, seler ,por , z zieloną pietruszką i z koperkiem ze i przecier pomidorowy (,9)* 300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem z polewą śmietanowo jogurtową 220/40 g(ryż mleko cynamon jabłka) (1,7)* , kompot z owoców mieszanych(truskawki czarna porzeczka maliny) / woda 250 ml gruszka
07.05.2024 wtorek	Krupnik marchew, pietruszka, seler ,por, z zieloną pietruszką i z koperkiem 300 ml(7,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Kotlet pożarski 80 g (1) ziemniaki z koperkiem 200 g (7)* sałata ze szczypiorkiem rzodkiewka ze śmietaną , herbata z cytryną /woda 250ml, pomarańcz
08.05.2024 środa	Barszcz czerwony z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por z ziemniakami, śmietana z zieloną pietruszką i z koperkiem (7,9)*300 ml chleb pszenno-żytni (1)*	Makaron ze szpinakiem i filetem drobiowym z masełkiem czosnkiem śmietana 18 % (1, 7)*, surówka z marchwi z sokiem pomarańczowym , kompot z owoców mieszanych (truskawki czarna porzeczka wiśnie)/ woda, 250 ml banan
09.05.2024 czwartek	Żurek z jajkiem i białą kiełbasą z kurczakiem, marchew, pietruszka, seler ,por, ziemniaki z zieloną pietruszką i z koperkiem, śmietana 300 ml (1,7,9)* chleb pszenno-żytni (1)*	Gulasz z szynki 80/40 g (szynka wieprzowa, mąka olej rzepakowy) kasza jęczmienna (1,,7)*, sałatka z ogórków kiszonych z marchewką i cebulka w oleju , kompot z owoców mieszanych (maliny truskawki czarna porzeczka)/ woda 250 ml mandarynka
10.05.2024 piątek	Zupa pieczarkowa z makaronem , marchew, pietruszka, seler ,por, ze śmietaną z zieloną pietruszką i z koperkiem (1,3,9)*300 ml,	Kotlet z ryby 90 g dorsza (filet z dorsza jaja buł a olej rzepakowy)(1,3,4)* , ziemniaki z koperkiem 200g (7)* warzywa po grecku z pomidorami (9)* , herbata z sokiem/ woda jabłko

13.05.2024 poniedziałek	Zupa ogórkowa marchew, pietruszka, seler ,por, śmietana z zieloną pietruszką i z koperkiem 300ml (1,9)* chleb pszenno- żytni (1)*	Racuchy drożdżowe z jabłkiem (1,3,7)* 200g (maka, jaja mleko olej rzepakowy drożdże jabłka) kompot z owoców mieszanych (malina truskawka wiśnie) / woda pomarańcz
----------------------------	---	--

)* 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.