

JADŁOSPIS DLA SZKOŁY

DATA	Zupa 300g	OBIAD - II Danie
01.06 Poniedziałek	Zupa meksykańska z mieloną wołowiną i czerwoną fasolą (zawiera: seler)	Makaron kokardki 170g (zawiera: pszenica) z polewą śmietankowo-jogurtową 125g (zawiera: mleko) i świeżymi borówkami 120g. Prażone płatki migdałowe 10g (zawiera: orzechy). Kompot wieloowocowy 150g.
02.06 Wtorek	Zupa krem cebulowo-serowy (zawiera: mleko, seler) z prażonymi pestkami słonecznika	Gyros z kurczaka 90g, Sos czosnkowy na jogurcie (zawiera: mleko) 35g, Ryż basmati 150g, Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem vinegret ok. 80g Woda z cytryną i miętą 150g.
03.06 Środa	Botwinka (zawiera: seler, mleko) z gotowanym jajkiem	Łosoś z pieca ok. 90g (zawiera: ryby) Młode ziemniaki z koperkiem 150g Ogórki małosolne 100g Kompot jabłkowy 150g.
04.06 Czwartek	Boże Ciało	
05.06 Piątek Dyżur świąteczny	Zupa pomidorowa (zawiera: mleko, seler) z kaszą jaglaną.	Tortelloni w sosie serowym z warzywami (zawiera: pszenica, mleko, jaja) 350g. Sok pomarańczowy 150g.

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie z przyczyn losowych lub technologicznych. Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W ZSP w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny w podawanych potrawach. Szczegółowy wykaz składników w potrawach dostępny u dietetyka/intendenta.

Dzieci na dietach mają jadłospis dostosowany do indywidualnych potrzeb zdrowotnych.

