

# JADŁOSPIS DLA SZKOŁY

DATA	OBIAD - I Danie	OBIAD - II Danie
<b>06.05</b> Poniedziałek	Zupa krupnik (woda, kasza jęczmienna ( <b>pszenica</b> ), ziemniaki, marchew, <b>seler</b> , cebula, czosnek, natka pietruszki, przyprawy, masło ( <b>mleko</b> )) 250g.	Makaron ( <b>pszenica</b> ) z serem (ser biały ( <b>mleko</b> ) półtłusty, cukier waniliowy) 190g polewą jagodowo-malinową 70g. Ananas 50g. Kompot wieloowocowy 150g.
<b>07.05</b> Wtorek	Zupa krem z białych warzyw (woda, ziemniaki, <b>seler</b> , kalafior, cebula, czosnek, natka pietruszki, przyprawy, masło ( <b>mleko</b> )) z grzankami ( <b>pszenica</b> ) 250g.	Kotlet schabowy (schab wieprzowy, <b>jajko</b> , bułka tarta ( <b>mąka pszenna</b> ), przyprawy, olej rzepakowy) 65g, ziemniaki z koperkiem 100g, mizeria (jogurt naturalny ( <b>mleko</b> ), ogórek zielony, przyprawy, ocet jabłkowy) 100g. Kompot brzoskwiniowy 150g.
<b>08.05</b> Środa	Rosół z kaczka, makaronem i natką (woda, <b>seler</b> , marchew, pietruszka, cebula, natka pietruszki, lubczyk, kurczak, kaczka, przyprawy, makaron nitki ( <b>pszenica</b> )) 250g.	Kurczak w sosie warzywnym (mięso z piersi kurczaka, papryka, marchew, pietruszka, pomidory z puszki, przyprawy, olej rzepakowy) 80g, ryż basmati 100g, surówka z kalafiora i brokuła na surowo (kalafior, brokuł, koper, jogurt naturalny ( <b>mleko</b> ), majonez, czosnek, sól) 100g. Sok owocowo-warzywny 150g.
<b>09.05</b> Czwartek	Zupa ogórkowa (woda, ogórki kiszone, ziemniaki, marchew, <b>seler</b> , pietruszka, cebula, czosnek, śmietana 10% ( <b>mleko</b> ), przyprawy) 250g.	Gulasz z indyka z dodatkiem suszonych pomidorów (mięso z nogi indyka, pomidory suszone, oliwa z oliwek, przyprawy) 80g, kasza kuskus ( <b>pszenica</b> ) 100g, surówka z białej rzodkwi (biała rzodkiew, kukurydza, papryka, majonez, musztarda, papryka wędzona) 100g. Kompot truskawkowy 150g.
<b>10.05</b> Piątek	Zupa grochowa (woda, groch łuskany, kiełbasa drobiowa ( <b>gorczyca</b> ), ziemniaki, marchew, <b>seler</b> , cebula, pietruszka, olej rzepakowy, przyprawy) 250g.	Polędwica z dorsza w płatkach kukurydzianych (dorsz polędwica ( <b>ryby</b> ), <b>jaja</b> , płatki kukurydziane, przyprawy, olej rzepakowy) 70g, ziemniaki puree ( <b>mleko</b> ) 100g, surówka z młodej kapusty, marchewki, kopru i oliwy 100g. Kompot rabarbarowy 150g.

Zastrzegamy sobie prawo zmian w jadłospisie z przyczyn losowych lub technologicznych. Substancje lub produkty powodujące alergie 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 dostosowany jadłospis do indywidualnych potrzeb zdrowotnych.