

Jadłospis

DATA	OBIAD - I Danie 300g	OBIAD - II Danie
Poniedziałek 16.06	Zupa grysikowa z indykiem (woda, ziemniaki, marchew, seler , por, pietruszka, cebula, kasza manna (zawiera: pszenica), mięso z uda z indyka, oliwa, koperek)	Filet rybny w panierce (zawiera: pszenica, ryby) 100g, ziemniaki z koperkiem 150g, Kapusta młoda zasmażana z koperkiem 150g (zawiera: mleko) ARBUZ 100g Kompot wieloowocowy 150g.
Wtorek 17.06	Zupa ogórkowa z drobiem (woda, udo z kurczaka, ogórek kiszony, ziemniaki, marchew, seler , por, cebula, pietruszka, czosnek, śmietana 30% (zawiera: mleko), przyprawy)	Pampuchy (zawiera: pszenica, jaja) 4 szt. z sosem truskawkowo-śmietankowym 90g (zawiera: mleko) Płatki migdałowe 15g (zawiera: orzechy) Kompot wiśnia-mięta 150g.
Środa 18.06 III miejsce konkursu „Żyj zdrowo i kolorowo”	Krem pomidorowo-paprykowy (woda, marchew, papryka seler , ziemniaki, pietruszka, por, cebula, pomidory, mozzarella, (mleko) z nasionami słonecznika	Gyros z kurczaka 100g, Sos czosnkowy 20g, Ryż basmati 150g surówka z czerwonej kapusty, z jabłkiem, porem i natką pietruszki z dodatkiem majonezu 150g (zawiera: jaja) Kompot malinowy 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.