

JADŁOSPIS DLA SZKOŁY

DATA	Zupa 300g	OBIAD - II Danie
Środa 23.04	Zupa jarzynowa (woda, marchew, seler , por, cebula, pietruszka, czosnek, fasolka szparagowa, brukselka, kalafior, brokuł, śmietana 12% (zawiera: mleko), przyprawy)	Spaghetti 150g (zawiera: pszenica) z sosem bolognese 100g (ligawa wołowa, cebula, czosnek, pomidory, passata pomidorowa, przyprawy, oliwa) Parmezan (zawiera: mleko) 5g Ogórek kiszony 100g. Kompot wiśniowy 150g.
Czwartek 24.04	Zupa soczewicowa (woda, soczewica czerwona, marchew, ziemniaki, seler , por, pietruszka, pomidory)	Kotlet żółty z indyka 90g (zawiera: jaja) Ryż biały basmati 150g Surówka wiosenna z sałatą, rzodkiewką, ogórkiem szczypiorkiem i jogurtem (zawiera: mleko) 100g Batonik z owoców liofilizowanych. Kompot truskawkowy 150g.
Piątek 25.04	Zupa meksykańska (woda, ziemniaki, marchew, seler , pietruszka, fasola czerwona, kukurydza, pomidory z puszki, mielona wołowina, koncentrat pomidorowy, oliwa)	Pierogi ruskie 7 szt. (zawiera: pszenica, mleko) z dodatkiem cebulki i śmietany (zawiera: mleko). Surówka z jabłka i marchewki z dodatkiem orzechów włoskich 150g. Kompot śliwkowy 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.

