



JADŁOSPIS DLA SZKOŁY

DATA	OBIAD - I Danie 300g	OBIAD - II Danie
Poniedziałek 24.02	Zupa jarzynowa (woda, marchew, seler , por, cebula, pietruszka, czosnek, fasolka szparagowa, brukselka, kalafior, brokuł, śmietana 12% (zawiera: mleko), przyprawy)	Sos słodko-kwaśny z indykiem i warzywami (włoszczyzna (seler), por, papryka) 150g Ryż basmati 150g Melon 70g Kompot wielowocowy 150g.
Wtorek 25.02	Zupa krem z dyni (woda, dynia, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, cebula, czosnek, przyprawy, śmietanka 30% (zawiera: mleko)), przyprawy) z grzankami (zawiera: pszenica)	Pierogi leniwe 8 szt. (pszenica, mleko, jaja) z dodatkiem bułki tartej (pszenica, mleko) i jogurtu (zawiera: mleko) 40g Surówka z marchewki, jabłka z dodatkiem orzechów włoskich Jabłko suszone w plastrach. Kompot śliwkowy 150g.
Środa 26.02	Zupa gulaszowa (woda, ziemniaki, mięso wieprzowe/wołowe marchew, papryka, cebula, ogórek kiszony, pomidory z puszki, koncentrat pomidorowy)	Kotlety siekane z dodatkiem sera (zawiera: jaja, mleko) 90g Ziemniaki z koperkiem 150g Fasolka szparagowa z masłem (mleko) z bułką tartą (pszenica) i sezamem 150g Kompot wiśniowy 150g.
Czwartek 27.02 Tłusty czwartek	Rosół (woda, kurczak tuszka, kaczka tuszka, marchew, pietruszka, por, seler , cebula, natka pietruszki, makaron pszenny , przyprawy) z makaronem (zawiera: pszenica)	Polędwiczki wieprzowe w sosie chrzanowym (zawiera: mleko, pszenica) 90g Kasza gryczana 150g surówka z rzodkwi białej z dodatkiem papryki, marchewki, jogurtu (mleko), majonezu (jaja) i natki pietruszki. Pączek z nadzieniem różanym (zawiera: mleko, jaja, pszenica) Kompot truskawka-mango 150g.
Piątek 28.02	Barszcz ukraiński (woda, buraki, ziemniaki, kapusta włoska, fasola biała/czerwona, marchew, seler, por, cebula, śmietana 12% (zawiera: mleko), przyprawy)	Łosoś pieczony (ryby) 100g Ziemniaki puree 150g Kapusta kiszona z marchewką, jabłkiem, natką i olejem lnianym 150g. Kompot z czarnej porzeczki 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.

