

Jadłospis obiadowy- wegetariański



Dzień	Menu	Kcal
Poniedziałek 28.10.2024 <i>Alergeny: 1,3,7</i>	Kapuśniak Pierogi z serem Kompot owocowy	Ok.690
Wtorek 29.10.2024 <i>Alergeny: 1,3,7</i>	Krem z dyni Pulpeciki sojowe w sosie pomidorowym , ziemniaki Surówka z kiszonej kapusty Kompot owocowy	Ok. 710
Środa 30.10.2024 <i>Alergeny: 1,3,7</i>	Krupnik z kaszy jaglanej Krokiety grzybowe Bukiet warzyw Kompot owocowy	Ok.730
Czwartek 31.10.2024 <i>Alergeny: 1,3,7</i>	Zupa ogórkowa Pieczone warzywa w sosie sojowym z ryżem Kompot owocowy	Ok. 700

1. Lista alergenów dostępna w stołówce szkolnej

2. Jadłospis został przygotowany zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01)

3. Zupy przygotowane na wywarze mięsny, dodowane są owoce do obiadu

Jadłospis obiadowy



Dzień	Menu	Kcal
Poniedziałek 28.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Kapuśniak z kielbaską Pierogi z serem Kompot owocowy	Ok.710 B- 52 T- 28 W- 136
Wtorek 29.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Rosół z makaronem Pulpeciki w sosie koperkowym, ziemniaki Surówka z kiszonej kapusty Kompot owocowy	Ok. 730 B- 55 T- 23 W- 142
Środa 30.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Krupnik z kaszy jaglanej Schab, ziemniaki Bukiet warzyw Kompot owocowy	Ok.740 B- 57 T- 27 W- 139
Czwartek 31.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Zupa ogórkowa Potrąwka z fileta w sosie śmietankowym, ryż, marchewka z jabłkiem Kompot owocowy	Ok. 740 B- 56 T- 30 W- 142

1. Lista alergenów dostępna w stołówce szkolnej

2. Jadłospis został przygotowany zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01)

3. Zupy przygotowane na wywarze mięsny, dodowane są owoce do obiadu

Jadłospis przedszkolaka



Dzień	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 28.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Ryż na mleku	Kapuśniak z kielbaską Pierogi z serem Kompot owocowy	Domowe rożki z jabłkiem Soczek
Wtorek 29.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Kluseczki z mlekiem	Rosół z makaronem Pulpeciki w sosie koperkowym, ziemniaki Surówka z kiszonej kapusty Kompot owocowy	Owoce
Środa 30.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Kakao Owsianka	Krupnik z kaszy jaglanej Schab, ziemniaki Bukiet warzyw Kompot owocowy	Kanapeczki z wędliną i warzywami Herbatka truskawkowa
Czwartek 31.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Płatki kukurydziane z mlekiem	Zupa ogórkowa Potrawka z fileta w sosie śmietankowym, ryż, marchewka z jabłkiem Kompot owocowy	Rogaliki domowe soczek
Poniedziałek 28.10.2024 Alergeny: 1,3,7	Ryż na mleku	Kapuśniak z kielbaską Pierogi z serem Kompot owocowy	Domowe rożki z jabłkiem Soczek

Przybliżona wartość kaloryczna 1231,0 kcal

1. Lista alergenów dostępna w stołówce szkolnej.

2. Jadłospis został przygotowany zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01).

3. Wszystkie zupy odżywczo bogatobiałkowe.