

# Jadłospis obiadowy - wegetariański



| <b>Dzień</b>  | <b>Menu</b>  | <b>Kcal</b> |
|---|--|-------------|
| <b>Poniedziałek</b><br>11.03.2024<br><i>Alergeny: 1,3,7</i> | <b>Zupa brokułowa</b><br><b>Ryż z musem jabłkowym, cynamonem i bitą śmietaną</b><br><b>Kompot owocowy</b>                    | Ok.720      |
| <b>Wtorek</b><br>12.03.2024<br><i>Alergeny: 1,3,7</i>       | <b>Biały barszcyk</b><br><b>Pulpety jajeczne z ziemniakami i warzywami gotowanymi</b><br><b>Kompot owocowy</b>               | Ok. 700     |
| <b>Środa</b><br>13.03.2024<br><i>Alergeny: 1,3,7</i>        | <b>Wegetariański żurek</b><br><b>Makaron z sosem pomidorowo-paprykowym</b><br><b>Ogórek kiszony</b><br><b>Kompot owocowy</b> | Ok.710      |
| <b>Czwartek</b><br>14.03.2024<br><i>Alergeny: 1,3,7</i>     | <b>Krem z kalafiora</b><br><b>Kaszotto z suszonymi pomidorami</b><br><b>Marchewka z groszkiem</b><br><b>Kompot owocowy</b>   | Ok. 680     |
| <b>Piątek</b><br>15.03.2024<br><i>Alergeny: 1,3,7</i>       | <b>Zupa koperkowa</b><br><b>Kluseczki leniwe</b><br><b>Kompot owocowy</b>  | 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. Wszystkie zupy odżywczo bogatobiałkowe.

# Jadłospis obiadowy



| <b>Dzień</b>   | <b>Menu</b>   | <b>Kcal</b> |
|--|---|-------------|
| <b>Poniedziałek</b><br>11.03.2024<br>Alergeny: 1,3,7 | <b>Zupa brokułowa</b><br><b>Ryż z musem jabłkowym, cynamonem i bitą śmietaną</b><br><b>Kompot owocowy</b>                           | Ok.720      |
| <b>Wtorek</b><br>12.03.2024<br>Alergeny: 1,3,7       | <b>Biały barszczyk</b><br><b>Filet z piersi kurczaka, ziemniaki</b><br><b>Kalafior, fasolka szparagowa</b><br><b>Kompot owocowy</b> | Ok. 730     |
| <b>Środa</b><br>13.03.2024<br>Alergeny: 1,3,7        | <b>Żurek na białej kielbasce</b><br><b>Spaghetti</b><br><b>Ogórek kiszony</b><br><b>Kompot owocowy</b>                              | Ok.730      |
| <b>Czwartek</b><br>14.03.2024<br>Alergeny: 1,3,7     | <b>Rosół z makaronem</b><br><b>Gulasz drobiowy, kasza jęczmienna</b><br><b>Marchewka z groszkiem</b><br><b>Kompot owocowy</b>       | Ok. 740     |
| <b>Piątek</b><br>15.03.2024<br>Alergeny: 1,3,4,7     | <b>Zupa koperkowa</b><br><b>Domowe paluszki rybne, ziemniaki</b><br><b>Surówka z kiszonej kapusty</b><br><b>Kompot owocowe</b>      | Ok.740      |

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.

# Jadłospis przedszkolaka



| <b>Dzień</b>                                 | <b>Śniadanie</b>              | <b>Obiad</b>   | <b>Podwieczorek</b>              |
|--|-------------------------------|--|----------------------------------|
| Poniedziałek<br>11.03.2024<br>Alergeny:1,3,7 | Płatki kukurydziane z mlekiem | Zupa brokułowa<br>Ryż z musem jabłkowym i bitą śmietaną<br>Kompot owocowy                          | Kanapeczki z wędliną i warzywami |
| Wtorek<br>12.03.2024<br>Alergeny:1,3,7       | Klusieczki na mleku           | Biały barszczyk<br>Filet z kurczaka, ziemniaki<br>Kalafior, fasolka szparagowa<br>Kompot owocowy   | Owoce                            |
| Środa<br>13.03.2024<br>Alergeny:1,3,7        | Kakao<br>Ryż na mleku         | Żurek na białej kielbasce<br>Spaghetti<br>Ogórek kiszony<br>Kompot owocowy                         | Muffinki bananowo-czekoladowe    |
| Czwartek<br>14.03.2024<br>Alergeny:1,3,7     | Owsianka                      | Rosół z makaronem<br>Gulasz drobiowy, kasza jęczmienna<br>Marchewka z groszkiem<br>Kompot owocowy  | Kanapeczki z wędliną i warzywami |
| Piątek<br>15.03.2024<br>Alergeny:1,3,4,7     | Kaszka manna                  | Zupa koperkowa<br>Domowe paluszki rybne, ziemniaki<br>Surówka z kiszonej kapusty<br>Kompot owocowy | Owoc<br>Chrupki kukurydziane     |

Przybliżona wartość kaloryczna 1117,0 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.