

SZKOŁA

tel. +48 694 981 667

MENU:

PODSTAWOWA



	PONIEDZIAŁEK	Waga porcji	WTOREK	Waga porcji	ŚRODA	Waga porcji	CZWARTEK	Waga porcji	PIĄTEK	Waga porcji
ŚNIADANIE	Chleb graham Masło Ser gouda Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Chleb razowy Masło Ser biały Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Chleb graham Masło Schab domowy Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Chleb razowy Masło Kiełbasa szynkowa Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Chleb pszenny Masło Pasta tuńczykowa z warzywami	50g 10g 20g
	Kawa zbożowa z mlekiem	200ml	Kakao z mlekiem	200ml	Herbata	200ml	Herbata rooibos	200ml	Herbata	200 ml
alergeny	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, ryby, białka jaja kurzego	
OBIAD	Zupa warzywna z ryżem	300ml	Krupnik	300ml	Zupa dyniowa z ziemniakami	300 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną	300 ml	Zupa grysikowa	300ml
	Spaghetti po bolońsku	250g	Meksykańska potrawka z indykiem i warzywami w pomidorach z ryżem	150g 100g	Makaron z jabłkami	250g	Pieczone medaliony z indyka Ziemniaki Kapusta zasmażana	1 szt 200g 100g	Naleśniki z serem	2 szt
	Kompot wieloowocowy	200ml	Kompot wieloowocowy	200 ml	Kompot wieloowocowy	200ml	Kompot wieloowocowy	200 ml	Kompot wieloowocowy	200 ml
alergeny	Laktoza, białka mleka krowiego, seler, gluten		seler, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, seler		Seler, gluten, laktoza, białka mleka krowiego, białka jaja kurzego		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, seler, białka jaja kurzego	
PODW. 1	Chleb mieszany Masło Szynka z indyka Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Koktajl owocowo-owsiany	200ml	Chleb pszenny Masło Szynka z kurczaka Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Waniliowy pudding ryżowy	200g	Ciasto z truskawkami	100g
alergeny	Gluten, laktoza, białka mleka krowiego		Laktoza, białka mleka krowiego		laktoza, białka mleka krowiego, gluten		białka mleka krowiego, laktoza		białka mleka krowiego, laktoza, gluten, białka jaja kurzego	

Jadłospis opracowała: mgr Magdalena Sobolewska – dietetyk kliniczny

Zakład produkuje potrawy zawierające gluten, mleko, jaja, soję, sezam, orzechy i ryby, możliwość występowania alergenów w śladowych ilościach.

UWAGA: Ze względu na warunki pogodowe rodzaj owoców podawanych na II podwieczorek może ulec zmianie.

