

JADŁOSPIS

Poniedziałek, 2024-10-28

Zupa pomidorowa z makaronem (Mleko, łącznie z laktozą, Zboża zawierające gluten, Jaja i produkty pochodne)

Jajko gotowane w sosie chrzanowym z ziemniakami (Mleko, łącznie z laktozą, Jaja i produkty pochodne, Zboża zawierające gluten)

Kompot wieloowocowy, gruszka

Wtorek, 2024-10-29

Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami (Mleko, łącznie z laktozą, Zboża zawierające gluten, Seler i produkty pochodne)

Filet z pieca, ryż, surówka z białej kapusty (Gorczyca i produkty pochodne)

Kompot wiśniowy, zdrowa przekąska

Środa, 2024-10-30

Krupnik z ryżem i ziemniakami (Zboża zawierające gluten, Seler i produkty pochodne)

Kluski na parze z musem truskawkowym (Zboża zawierające gluten)

Woda z cytryną, serek waniliowy

Czwartek, 2024-10-31

Zupa jarzynowa z ziemniakami (Mleko, łącznie z laktozą, Zboża zawierające gluten, Seler i produkty pochodne)

Gulasz rozbójnika, kasza gryczana, buraczki (Mleko, łącznie z laktozą, Seler i produkty pochodne)

Kompot jabłkowy

Piątek, 2024-11-01

DZIEŃ WOLNY – WSZYSTKICH ŚWIĘTYCH



Norma na energię dla podanej grupy: 2213.84 Kcal

Posiłki mają zapewnić 35% dziennego zapotrzebowania według powyższej normy na energię.

Posiłki mają zapewnić energię na poziomie węglowodanów: 60%, białka: 15%, tłuszczów: 25%.

Dyrektor Szkoły

Szef kuchni

Intendent

Kier. Świetlicy