

Menu 14-18 kwietnia 2025 <i>sprawdzaj menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl</i>			
poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Kapuśniak wiosenny (90 kcal, 9)	Makaron świderki z sosem bolońskim na bazie soczewicy, pomidorów, marchwi i selera (410 kcal, 1, 7, 9)	Domowa woda smakowa (5 kcal)
wtorek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Rosół drobiowy z makaronem (80 kcal, 1, 2, 9)	Pulpet wieprzowy sosie koperkowym, ryż biały, surówka seznowa (480 kcal, 1, 2, 3, 7, 9)	Kompot (5 kcal)
środa		II danie	napój II danie
posiłek	Zupa porowa na wywarze warzywnym (110 kcal, 1, 7, 9)	Gulasz polski z kaszą i warzywami (500 kcal, 1, 9)	Kompot (45 kcal)
czwartek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek			
piątek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek			



Opracowano przez dietetyka: Anna Wieja, dietetyk kliniczny

Minimalne gramatury składników poszczególnych posiłków obiadowych kształtują się następująco:

1) zupa: 300 g

2) II danie: min 260 g + min 100g surówki/warzywa, a w przypadku dania

wieloskładnikowego: - ziemniaki/kasza/makaron: min. 150g - mięso/ryba: min. 75g - surówka/warzywo: min. 100g

Napoje

(kompot): jednorazowo nie mniej niż 150-200 ml na jedno dziecko.

Legenda alergenów: 1 - Mleko, 2 - Jaja, 3 - Gluten, 4 - Ryby, 5 - Orzechy, 6 - Soja, 7 - Seler, 8 - Orzeszki ziemne, 9 - Seler, 10 - Gorczyca, 11 - Sezam

Informacje dotyczące alergenów w składnikach poszczególnych dań są dostępne na żądanie.