Menu 21-25 kwietnia 2025 *sprawdzaj menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl*			
poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek			
wtorek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek			
środa		II danie	napój II danie
posiłek	Pomidorowa (110 kcal, 1, 7, 9)	Filet z dorsza z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty (1, 2,3,4, 305 kcal)	Domowa woda smakowa (5 kcal)
czwartek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Ogórkowa z ryżem zabielana (200 kcal, 1)	Makaron z kurczakiem i kremowym sosem szpinakowym (1, 9, 440 kcal)	Kompot (45 kcal)
piątek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Kalafiorowa (1,9, 110 kcal)	Zapiekany ryż z jabłkami i sosem śmietankowo waniliowym (1, 459 kcal)	Kompot (45 kcal)

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 - Skorupiaki, 8 - Orzeszki ziemne, 9 - Seler, 10 - Gorczyca, 11 - Sezam

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