

Menu 26-30 maj 2025 <i>sprawdzaj menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl</i>			
poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Kapuśniak na wywarze warzywnym (1, 9, 110 kcal)	Kluski na parze z sosem owocowym na bazie jogurtu naturalnego (1, 7, 320 kcal)	domowa woda smakowa (5 kcal)
wtorek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Zupa solferino z ziemniakami i śmietaną (1, 7, 9, 100 kcal)	Makaron z sosem bolońskim z warzywami i mięsem (1, 3, 9, 350 kcal)	kompot (5 kcal)
środa	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Zupa jarzynowa (1, 3, 9, 90 kcal)	Kotlet schabowy pieczony, ziemniaki gotowane, surówka (1, 3, 9, 390 kcal)	domowa woda smakowa (5 kcal)
czwartek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Barszcz biały zabieleny śmietaną (1, 7, 9, 10, 90 kcal)	Gulasz wiejski z kaszą jęczmienną, warzywami i kielbasą wieprzową (1, 6, 9, 10, 420 kcal)	kompot (5 kcal)
piątek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Rosół z makaronem i warzywami (1, 3, 9, 100 kcal)	Potrawka rybna z dorsza z ryżem i warzywami duszonymi (1, 4, 9, 370 kcal)	domowa woda smakowa (5 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.