

Menu 12-16 maj 2025 *sprawdzaj menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl*

poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Zupa grecka z warzywami (110 kcal, 1, 7, 9)	Ryż na mleku z jabłkami, z sosem waniliowym budyniowym (360 kcal, 1, 3, 7)	domowa woda smakowa (5 kcal)
wtorek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek			
środa	zupa	II danie	napój II danie
posiłek			
czwartek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek			
piątek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Zupa porowa z ziemniakami (90 kcal, 7, 9)	Makaron penne z sosem tuńczykowym i warzywami (310 kcal, 1, 4, 7, 9)	domowa woda smakowa (5 kcal)



posiłek zabieleny (80 kcal, 7, 9) wka z ogórka kiszzonego (280 kcal, 4, 1, 9) t truskawkowy (5 kcal)

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.