

Menu 5-9 maj 2025 *sprawdzaj menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl*

poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	pomidorowa z ryżem (90 kcal, 1, 9, 7)	kluski drożdżowe na parze z sosem na bazie owoców i jogurtu naturalnego (320 kcal, 1, 3)	domowa woda smakowa (5 kcal)
wtorek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	zupa jarzynowa z brukselką i śmietaną (85 kcal, 7, 9)	medalion z fileta drobiowego pieczony, ziemniaki gotowane, buraczki gotowane (300 kcal, 1, 3)	kompot (5 kcal)
środa	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	tradycyjny rosół drobiowy z makaronem (80 kcal, 1, 3, 9)	gulasz warzywny z kaszą jęczmienną (310 kcal, 6)	domowa woda smakowa (5 kcal)
czwartek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	zupa meksykańska z warzywami i fasolą (80 kcal, 7, 9)	kurczak z curry duszony z warzywami, ryż gotowany (300 kcal, 1, 3)	kompot (5 kcal)
piątek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	zupa pieczarkowa zabelana (80 kcal, 7, 9)	dorsz pieczony, ziemniaki gotowane, surówka (280 kcal, 4, 1, 9)	domowa woda smakowa (5 kcal)



posiłek zabelana (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.