

Menu 24 -28 marca 2025 <i>sprawdź menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl</i>			
poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Lekka grochowa (90 kcal, 6, 9)	Kluski na parze z sosem mleczno- czekoladowym z bananem (450 kcal, 1, 6, 9)	Domowa woda smakowa (5 kcal)
wtorek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Ogórkowa zabielana (160 kcal, 1, 3, 7)	Sznicel drobiowy z ryżem i surówką (380 kcal, 1, 3, 7)	Kompot (5 kcal)
środa		II danie	napój II danie
posiłek	Jarzynowa zabielana (110 kcal, 1, 3, 9)	Potrąwka z indyka z kaszą i warzywami (420 kcal, 7, 9)	Kompot (45 kcal)
czwartek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Porowa z ziemniakami (120 kcal, 1, 7, 9)	Makaron ze szpinakiem i pieczarkami w sosie śmietanowym (420 kcal, 1, 2, 3, 9)	Domowa woda smakowa (5 kcal)
piątek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Kalafiorowa (150 kcal, 7)	Kotlet rybno-warzywny z ziemniakami i surówką (470 kcal, 1, 4, 7, 9)	Kompot (55 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 - Seler, 8 - Orzeszki ziemne, 9 - Seler, 10 - Gorczyca, 11 - Sezam

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