

Menu 23-26 czerwca 2025 <i>sprawdzaj menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl</i>			
poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Jarzynowa (1, 9, 120 kcal)	Makaron pełnoziarnisty z sosem bolońskim z soczewicy (1, 3, 7, 9, 380 kcal)	domowa woda smakowa (5 kcal)
wtorek		II danie	napój II danie
posiłek	Krupnik na kaszy jęczmiennej (1, 7, 9, 110 kcal)	Kotlet schabowy z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty (1, 3, 7, 460 kcal)	kompot (5 kcal)
środa		II danie	napój II danie
posiłek	Kapuśniak z kiszonej kapusty (1, 9, 100 kcal)	Potrawka z indyka z warzywami i ryżem (1, 3, 7, 460 kcal)	domowa woda smakowa (5 kcal)
czwartek		II danie	napój II danie
posiłek	Brokułowa (1, 9, 100 kcal)	Kluski na parze z sosem jagodowo-jogurtowym (1, 3, 7, 9, 420 kcal)	domowa woda smakowa (5 kcal)
piątek		II danie	napój II danie
posiłek			



Opracowano przez dietetyka: Anna Wieja, dietetyk kliniczny

Minimalne gramatury składników poszczególnych posiłków obiadowych kształtują się następująco:

1) : 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.