

24-28 listopada 2025 <i>sprawdzaj menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl</i>			
poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	Rosół z makaronem (1, 9; 90 kcal)	Makaron z sosem bolońskim (1, 3; 320 kcal)	Domowa woda smakowa (5 kcal)
wtorek		II danie	napój II danie
posiłek	Zupa ziemniaczana (1, 9; 90 kcal)	Ryż z sosem mango-kokos (1, 3; 320 kcal)	Domowa woda smakowa (5 kcal)
środa		II danie	napój II danie
posiłek	Zupa fasolkowa (1, 9; 80 kcal)	Gulasz warzywny z kaszą (1, 3, 9; 340 kcal)	Domowa woda smakowa (5 kcal)
czwartek		II danie	napój II danie
posiłek	Kapuśniaczek (1, 9; 90 kcal)	Cordon bleu pieczony, ziemniaki, buraczki (1, 6, 9, 11; 400 kcal)	Kompot (5 kcal)
piątek		II danie	napój II danie
posiłek	Zupa jarzynowa z bruksełką (1, 9; 85 kcal)	Penne w sosie tuńczykowo- pomidorowym (1, 3; 320 kcal)	Domowa woda smakowa (5 kcal)



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.