**Jadłospis dekadowy dla szkół na okres 14-24 czerwca 2021 r.**

|  |  |
| --- | --- |
| Poniedziałek14.06.21 | Pierogi z truskawką – wyrób gotowy (280 g)(mąka **pszenna, jaja**, truskawki, cukier kryształ, masło z **mleka)**Jogurt owocowy |
| Wtorek15.06.21 | Ziemniaki puree (200 g), pieczony kotlet drobiowy w panierce (80 g), surówka wielowarzywna (80 g)((ziemniaki, masło z **mleka,** koper, filet z kurczaka, mąka **pszenna, jajko**, **mleko,** bułka tarta (mąka **pszenna)**, olej rzepakowy, surówka: kapusta włoska, marchew, jabłka, por, papryka czerwona, papryka żółta, olej rzepakowy, koper**;** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, kwasek cytrynowy, zioła)) |
| Środa16.06.21 | Spaghetti drobiowe (350 g)((makaron spaghetti (mąka **pszenna, jaja**), filet drobiowy z kurczaka, olej rzepakowy, pomidory pasteryzowane, sok pomidorowy 100 %, kukurydza konserwowa, cebula, mąka **pszenna**, mąka ziemniaczana, masło z **mleka,** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, czosnek, bazylia, oregano) |
| Czwartek17.06.21 | Ziemniaki z wody (200 g), bitka wp. ze schabu w sosie własnym (175 g), ćwikła z chrzanem (80 g)((ziemniaki, schab wp., olej rzepakowy, mąka **pszenna**, mąka ziemniaczana, cebula, śmietana 18 % z **mleka**, masło z **mleka**, buraki ćwikłowe, chrzan tarty (**mleko** w proszku); przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła)) |
| Piątek18.06.21 | Ziemniaki puree (200 g), smażony sznycelek z mintaja i dorsza (80 g), kapusta młoda (100 g)((ziemniaki, masło z **mleka**, koper, filet z mintaja/dorsza (**ryba)**, **jaja,** bułka graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**), mąka ziemniaczana, kasza manna (**pszenica**), bułka tarta (mąka **pszenna**), olej rzepakowy; kapusta młoda, marchew, cebula, mąka **pszenna**, masło z **mleka**; przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła)) |
| Poniedziałek21.06.21 | Makaron z truskawkami (280 g), sok owocowy 100 %((makaron (mąka **pszenna, jaja),** masło **z mleka**, truskawki, jogurt naturalny z **mleka,** miód wielokwiatowy) |
| Wtorek22.06.21 | Ziemniaki puree (200 g), smażony sękacz drobiowy (100 g), mizeria (80 g) ((ziemniaki, masło z **mleka**, koper, sękacz; filet drobiowy z kurczaka**, jajka**, mąka ziemniaczana, pieczarka, papryka czerwona, olej rzepakowy, mizeria: ogórki zielone, jogurt naturalny z **mleka**;przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła) |
| Środa23.06.21 | Ryż z groszkiem (150 g), pieczony udziec z kurczaka (110-140 g), mix sałat z warzywami (80 g)((ryż biały, masło z **mleka,** groszek zielony konserwowy, udziec z kurczaka, surówka: sałata mix, ogórek zielony, pomidor, papryka żółta, cebula czerwona, olej rzepakowy, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, kwasek cytrynowy, zioła)) |
| Czwartek24.06.21 | Ziemniaki z wody (200 g), pieczony zraz drobiowy (80 g) w sosie koperkowym (100 g), kapusta czerwona parzona z żurawiną (80 g)((ziemniaki, koper, mięso mielone drobiowe, mięso mielone z fileta, **jaja,** bułka graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**), cebula, czosnek, olej rzepakowy, sos: koper, masło z **mleka,** mąka **pszenna,** śmietana z **mleka;** kapusta czerwona, żurawina suszona**;** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła, kwasek cytrynowy) |

**\*Jadłospis może ulec zmianie
\* W nawiasach podano przybliżoną wagę 1 porcji talerzowej (g) posiłku
\*Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w jadłospisie wytłuszczonym drukiem wyróżniono składniki powodujące alergie lub reakcje nietolerancji /-/ /-/**

 **Intendent Kierownik Gminnej Jednostki**

 **Usług Komunalnych w Bobowej**

 **mgr Sabina Ligęzowska mgr inż. Barbara Falisz**