**Jadłospis dekadowy dla szkół na okres 4-14 maja 2021 r.**

|  |  |
| --- | --- |
| Wtorek04.05.21 |  Makaron z twarogiem półtłustym (300 g), jabłko(makaron **pszenny,** masło z **mleka**, twaróg półtłusty z **mleka,** cukier waniliowy, cukier kryształ, cynamon) |
| Środa05.05.21 | Ziemniaki puree (200 g), pieczony kotlet drobiowy w panierce (80 g), mizeria (80 g)((ziemniaki, masło z **mleka,** koper, filet z kurczaka, mąka **pszenna, jajko**, **mleko,** bułka tarta (mąka **pszenna)**, olej rzepakowy, mizeria: ogórki, jogurt naturalny z **mleka**, szczypiorek**;** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła)) |
| Czwartek06.05.21 | Ziemniaki puree (200 g), bigos (180 g)(ziemniaki, masło z **mleka**, kapusta kiszona, łopatka wieprzowa, kiełbasa toruńska wieprzowa, marchew, cebula, koncentrat pomidorowy 30 %, olej rzepakowy, mąka **pszenna**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła) |
| Piątek07.05.21 | Ziemniaki puree (200 g), smażony sznycelek z mintaja i dorsza (80 g), ćwikła z chrzanem (80 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; buraki ćwikłowe, chrzan tarty (**mleko w proszku),**; przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła)) |
| Poniedziałek10.05.21 | Barszcz czysty (300 g) z uszkami mięsnymi (150 g)((wywar mięsno-warzywny - porcja rosołowa drobiowa, marchew**, seler** korzeń**,** pietruszka korzeń, por, cebula, buraki ćwikłowe, uszka z mięsem – wyrób gotowy (mąka **pszenna, jaja)** przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, pietruszka zielona, lubczyk, kwasek cytrynowy, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek))Banan |
| Wtorek11.05.21 | Ziemniaki puree (200 g), smażony sękacz drobiowy (100 g), kapusta czerwona duszona z żurawiną (80 g)((ziemniaki, masło z **mleka**, koper, filet drobiowy z kurczaka**, jajka**, mąka ziemniaczana, pieczarka, papryka czerwona, olej rzepakowy, surówka: kapusta czerwona, żurawina suszona, olej rzepakowy; przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła) |
| Środa12.05.21 | Łazanki z kapustą (300 g) (makaron łazanka (mąka **pszenna, jaja**), masło z **mleka**, kapusta biała, cebula)Soczek wielowitaminowy (kartonik ze słomką (200 ml) |
| Czwartek13.05.21 | Ziemniaki puree (200 g), pieczony mielony drobiowy (80 g), marchew duszona (100 g)((ziemniaki, masło z **mleka**, koper, mięso mielone drobiowe, mięso mielone z fileta, **jaja,** bułka graham (mąka **pszenna,** zakwas piekarski **żytni**), bułka tarta (mąka **pszenna**), cebula, czosnek, olej rzepakowy, marchew, groszek zielony mrożony, masło z **mleka,** mąka **pszenna:** pieprz, sól niskosodowa, zioła, kwasek cytrynowy)) |
| Piątek14.05.21 | Ziemniaki puree (200 g), pieczona miruna w panierce (80 g), kapusta zasmażana (80 g)(ziemniaki, masło z **mleka,** koper, filet z miruny **(ryba),** mąka **pszenna**, **jaja**, bułka tarta (mąka **pszenna),** olej rzepakowy, kapusta kiszona, marchew, cebula, mąka **pszenna**, przyprawy naturalne: pieprz, sól niskosodowa, zioła, liść laurowy, ziele angielskie) |

**\*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**