

Szkoła 4/26

Ile dni	10
termin rozpoczęcia	2026-02-16
Posiłki	1. obiad
PrzypisanaGrupa żywieniowa	Nazwa grupy: Zespół Szkolno-Przedszkolny /SP**/ 1. Chłopcy (wiek: 7 - 7; liczba: 10) 2. Dziewczęta(wiek: 7 - 7; liczba: 13) 3. Chłopcy (wiek: 8 - 8; liczba: 19) 4. Dziewczęta(wiek: 8 - 8; liczba: 12) 5. Chłopcy (wiek: 9 - 9; liczba: 14) 6. Dziewczęta(wiek: 9 - 9; liczba: 10) 7. Chłopcy (wiek: 10 - 10; liczba: 14) 8. Dziewczęta(wiek: 10 - 10; liczba: 15) 9. Chłopcy (wiek: 11 - 11; liczba: 14) 10. Dziewczęta(wiek: 11 - 11; liczba: 14) 11. Chłopcy (wiek: 12 - 12; liczba: 12) 12. Dziewczęta(wiek: 12 - 12; liczba: 10) 13. Chłopcy (wiek: 13 - 13; liczba: 18) 14. Dziewczęta(wiek: 13 - 13; liczba: 10) 15. Chłopcy (wiek: 14 - 14; liczba: 24) 16. Dziewczęta(wiek: 14 - 14; liczba: 9) 17. Chłopcy (wiek: 15 - 15; liczba: 27) 18. Dziewczęta(wiek: 15 - 15; liczba: 15)
Norma na energię dla podanej grupy:	2058.19 Kcal
Wybrane posiłki mają zapewnić % dziennego zapotrzebowania według powyższej normy na energię:	35%
Wybrane posiłki mają zapewnić energię na poziomie z:	węglowodanów :60%, białka :15%, łuszczów :25%

2026-02-16 Poniedziałek

obiad
1. Żurek z kielbasą i chlebem**/ (220g) 2. Ryżna mleku z sosem jogurtowo - truskawkowym * (250g) 3. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 4. Woda niegazowana * (200g) 5. Mandarynki (50g)

obiad
1. Zupa pomidorowa zabielanaz makaronem **/ż (230g) 2. Eskalopkidrobiowe * (110g) 3. Ziemniaki * (200g) 4. Sałata zielona z sosem vinegret * (100g) 5. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 6. Woda niegazowana * (200g)

obiad
1. Zupa krem z kukurydzy z groszkiem ptysiovym ż/** (220g) 2. Łazankiz kapustą * (250g) 3. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 4. Woda niegazowana * (200g) 5. Jabłko* (50g)

obiad
1. Rosółz makaronem **/ż (220g) 2. Gulaszwołowy, duszony ż (110g) 3. Kaszagryczano-jęczmienna*/ż (180g) 4. Buraczki* ż (100g) 5. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 6. Woda niegazowana * (200g)

obiad
1. Zupa ogórkowa z ogórków kiszonych z ryżem * (250g) 2. Miruna filety panierowane smażone * (110g) 3. Ziemniaki * (200g) 4. Brokuł duszony *ż (100g) 5. Woda niegazowana * (200g) 6. Banan(50g)

obiad
1. Zupa krupnik */ż (210g) 2. Spaghetti Carbonarra(250g) 3. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 4. Woda niegazowana * (200g) 5. Mandarynki (50g)

obiad
1. Zupa krem z brokułów z makaronem * ż (250g) 2. Kotlet mielony z mięsa mieszanego. (duszony z pieca)(110g) 3. Ziemniaki * (200g) 4. Marchewka duszona*ż (100g) 5. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 6. Woda niegazowana * (200g)

obiad
1. Zupa kalafiorowa zabielanaz ryżem **/ ż (220g) 2. Fasolkapo bretońsku * (240g) 3. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 4. Woda niegazowana * (200g) 5. Bułki pszenne zwykłe (60g) 6. Pomarańcza(50g)

obiad
1. Zupa krem z zielonych warzyw z grzankami **/ż (250g) 2. Ryżz warzywami* (200g) 3. Filet z indyka duszony w sosie koperkowym * (110g) 4. Sałatkawiosenna * (100g) 5. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 6. Woda niegazowana * (200g)

obiad
1. Zupa jarzynowa zabielanaz ziemniakami * */ż * (250g) 2. Rybapo grecku z ryżem* ż (250g) 3. Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem.*/ż (100g) 4. kompot z owoców mieszanychŻ** (200g) 5. Woda niegazowana * (200g) 6. Jabłko* (50g)

2026-02-27 Piątek

obiad

W zakładzie używa się: zboża zawierającegluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, lubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.