SZKOŁA **Jadłospis 05. 05. 2025 – 09. 05 . 2025 r.**

DZIEŃ TYGODNIA	*DATA*	*OBIAD*
PONIEDZIAŁEK	05 .05. 2025	**Makaron z serem** - makaron muszelki (mąka makaronowa pszenna) , ser biały (mleko pasteryzowane, bakterie fermentacji mlekowej , śmietana 18 %(śmietanka, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające, pektyny, kultury bakterii mlekowych) ,masło 82 % (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych ,barwnik B-karoten), sól, **Kompot z owocami -** woda , owoce (truskawka, jabłko) , cukier**,**
WTOREK	06.05.2025	**Klops wieprzowy w sosie koperkowym z kaszą jęczmienną** - karczek wieprzowy ,bulka zwykła (mąka pszenna typ500 , drożdże, cukier, sól, margaryna),jajka ,mąka ziemniaczana , cebula , przyprawy (czosnek, kurkuma, imbir, sól, pieprz,) , olej rzepakowy 100 % do smażenia Sos koperkowy- koper świeży , mąka pszenna typ500, śmietana 18 %(śmietanka, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające, pektyny, kultury bakterii mlekowych) **Kasza jęczmienna–** kasza jęczmienna , masło 82% (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik B-karoten) **Surówka z kapusty czerwonej**- kapusta czerwona , marchew, jabłko ,chrzan, jogurt naturalny (śmietanka, mleko w proszku, mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych), sól, pieprz, cukier, cytryna ,marchew, jabłko , cebula , pieprz i cukier do smaku **Kompot z owocami -** woda , owoce (jabłko , śliwka, aronia) , cukier
ŚRODA	07 .05..2025	**Zupa gulaszowa z ziemniakami** - karczek wieprzowy, woda , marchew , pietruszka , seler , ziemniaki, por, mąka pszenna typ500 , cebula, przyprawy (czosnek, kurkuma, imbir, sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy, papryka mielona) ,sól **Chleb wiejski -**mąka żytnia typ500, mąka pszenna typ750, drożdże, sól, mak, olej, naturalny zakwas **Kompot z owocami** - woda , owoce (truskawka, jabłko) , cukier

CZWARTEK	08 .05. 2025	**Filet drobiowy smażony z ziemniakami** **-** filet drobiowy , jajka ,bułka tarta przyprawy (sól, pieprz, kurkuma, imbir, czosnek) **Ziemniaki** - ziemniaki, masło 82% (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik ?-karoten) ,sól **Surówka z sałaty lodowej-** sałata lodowa , cebula , śmietana 18% (śmietanka, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające ,pektyny, bakterie kultury mlekowych , sól, pieprz **Herbata owocowa -** woda, herbata owocowa, cukier
PIĄTEK	09 .05..2025	**Ryba pieczona po grecku z ziemniakami** ryba miruna(95%, woda5%) , przyprawy(czosnek, sól, pieprz, cytryna kurkuma ,marchewka , pietruszka , seler , koncentrat pomidorowy 30% , olej 100 % rzepakowy **Ziemniaki-** ziemniaki , masło 82% (śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii mlekowych, barwnik B-karoten **Herbata z cytryną-** woda , herbata czarna , cukier , cytryna

1 . Napoje przygotowywane na miejscu zawierają nie więcej niż 10 g cukru w 250 ml produkty gotowego do spożycia .

2. Do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% .

Opracowała : Teresa Burdzy – kierownik stołówki

Zatwierdził: mgr Bożena Sałęga – dyrektor PSP w Stanach

UWAGA –Uwzględnia się możliwość zmiany w jadłospisie.