

Załącznik nr 3.1 do umowy o świadczenie
usług nr z dnia

JADŁOSPIS
dla szkół na terenie Gminy Dolice w roku szkolnym 2020/2021
(czterotygodniowy)

Zgodnie z §2. Ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r, poz. 1154), środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Tydzień pierwszy	ZUPA	II DANIE	NAPÓJ
Poniedziałek	Ogórkowa z ziemniakami 300 ml	Naleśniki z serem i truskawkami 300 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Wtorek	Koperkowa z kluskami lanymi 300 ml	Pulpety w sosie własnym 130 g z ziemniakami 120 g, surówka z buraków ćwikłowych 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Środa	Barszcz ukraiński 300 ml	Makaron z kielbasą 300 g i jabłko	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Czwartek	Grochowa z kielbasą 300 ml	Kopytka 150 g z gulaszem 130 g, surówka z kapusty czerwonej 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Piątek	Pomidorowa z makaronem 300 ml	Filet z dorsza smażony 150 g z ziemniakami 150 g i surówką z kiszzonej kapusty 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Tydzień drugi	ZUPA	II DANIE	NAPÓJ
Poniedziałek	Kapuśniak ze słodkiej kapusty 300 ml	Risotto 400 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Wtorek	Fasolowa 300 ml	Pierogi ruskie okraszone masłem 250 g, surówka z marchwi i jabłka 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Środa	Kalafiorowa z makaronem 300 ml	Gulasz drobiowy z kaszą jęczmienną 300 g i ogórkiem kiszonym 30 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Czwartek	Gulaszowa z ziemniakami 300 ml	Filet z piersi kurczaka w panierce 120 g z ziemniakami 120 g i surówką z białej kapusty 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Piątek	Szczawiowa z jajkiem 300 ml	Kotlet rybny 150 g z ziemniakami 120 g i surówka z kiszonych ogórków i jabłka 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Tydzień trzeci	ZUPA	II DANIE	NAPÓJ
Poniedziałek	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml	Łazanki z mięsem kapustą 400 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Wtorek	Zupa brokułowa 300 ml	Spaghetti z mięsem mielonym 300 g i jabłko	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Środa	Krupnik z kaszą jęczmienną i mięsem 300 ml	Gołąbki w sosie pomidorowym 400 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Czwartek	Zupa z fasoli szparagowej /groszku zielonego 300 ml	Udko (podudzie) pieczone 150 g z ziemniakami 120 g, surówka z porów z jabłkami 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Piątek	Pieczarkowa z makaronem 300 ml	Filet z mintaja 150 g z ziemniakami 120 g i surówką z kiszzonej kapusty 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Tydzień czwarty	ZUPA	II DANIE	NAPOJ
Poniedziałek	Rosół z makaronem 300 ml	Kotlet mielony 150 g z kaszą jęczmienną 150 g i surówką z kapusty pekińskiej z majonezem 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Wtorek	Żurek z ziemniakami i jajkiem 300 ml	Pierogi z mięsem z okrasą 250 g, surówka z marchwi i jabłek 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Środa	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml	Makaron z truskawkami i jogurtem 300 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Czwartek	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml	Sztuka mięsa drobiowego w sosie własnym 120 g z ziemniakami 120 g, groszek z marchewką 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml
Piątek	Jarzynowa 300 ml	Filet z morszczuka 150 g z ziemniakami 120 g i surówką z białej kapusty z jogurtem 120 g	Kompot z owoców sezonowych 200 ml

Zamawiający:

Wykonawca: