

# Stołówka

Stołówka w Zespole Szkół Ogólnokształcących im. Edwarda Szyłki w Ożarowie znajduje się na I. piętrze.

Obiady wydawane są od godziny 11.30 do godziny 14.30.

Na pierwszej przerwie obiadowej (po 4 lekcji) jedzą uczniowie szkoły podstawowej klas I - V, na drugiej przerwie obiadowej (po 5 lekcji) uczniowie klas

VI - VIII szkoły podstawowej.

**Kierownik stołówki: Justyna Nowak**

#### **Koszt posiłku od maja 2024 r.**

Zupa - 2,80 zł

II danie - 4,50 zł

Pełny obiad - 7,30 zł

#### **Abonament obiadowy czerwiec 2024r. - 14 dni żywieniowych**

Zupa 39,20 zł

II danie 63,00 zł

Pełny obiad 102,20 zł

Płatności za obiady na miesiąc czerwiec można dokonać od 03.06.2024 r.

**W miesiącu czerwcu - w przypadku nieobecności ucznia w szkole - obiad należy pobrać na wynos.**

**Nie ma możliwości dokonywania odliczeń za niejezdony posiłek w związku z zakończeniem roku szkolnego.**

\*\*\*

**Rodzice uczniów, którzy chcą skorzystać z bezpłatnego dożywiania sfinansowanego przez Ośrodek Pomocy Społecznej, proszeni są o zgłaszanie się do Ośrodka Pomocy Społecznej w Ożarowie, ul. Mazurkiewicza 19, 27-530 Ożarów tel. 15 861 03 25 (kryterium dochodowe: 1 200, 00 zł na członka rodziny).**

\*\*\*

# Zespół Szkół Ogólnokształcących im. Edwarda Szyłki w Ożarowie

## SZANOWNY RODZICU!

WYJAZD DZIECKA NA ZAPLANOWANĄ WYCIECZKĘ LUB WYJŚCIE ZE SZKOŁY NALEŻY ZGŁOSIĆ CO NAJMNIJ TYDZIEŃ WCZEŚNIEJ.

### Jadłospis

17.06.2024 - 20.06.2024

DATA	OBIAD	SKŁAD POSIŁKÓW
17.06.2024 PONIEDZIAŁEK	Zupa grochowa Pieczywo mieszane (429 kcal)	Marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula - 50g, ziemniaki 120g, groch 40g, boczek 10g, kielbasa 10g, przyprawy
	Ziemniaki, kotlet mielony, surówka z białej kapusty Kompot wieloowocowy (564 kcal)	Ziemniaki 300g, masło ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana), szynka 90g, cebula 10g, <b>jaja</b> 6g, bułka 20g ( woda, <b>mąka pszenna</b> , margaryna: [oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, kokosowy, częściowo utwardzony palmowy o zmiennych proporcjach), woda, emulgatory (mono-i di glicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), regulator kwasowości(kwas cytrynowy), barwnik (annato)]cukier, sól , drożdże ), kapusta biała 100g, kapusta biała 100g, marchew 20g, cebula 10g, koper, majonez 5g (olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, <b>żółtka jaj kurzych</b> (7,0%,) musztarda( woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, sól, cukier, przyprawy aromatyczno-smakowe z dodatkiem barwnika naturalnego kurkuminy), przyprawy
18.06.2024 WTOREK	Rosół z makaronem (231 kcal)	Marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula - 55g, makaron 50g, ( <b>mąka pszenna</b> , <b>jaja płynne 9%</b> , woda, przyprawa kurkuma 0,05) (korpus) przyprawy
	Ziemniaki, udko pieczone, sałata ze śmietaną, Kisiel (785 kcal)	Ziemniaki 300g,masło ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana), udko, Kisiel (skrobia, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), 1,1% sok z limonki w proszku (syrop glukozowy, koncentrat soku z limonki), aromat, ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa, barwnik (betanina), witamina C, sól)przyprawy, sałata, śmietana 18 % 20g( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, kultury bakterii mlekowych)
19.06.2024 ŚRODA	Zupa porowa Pieczywo mieszane (453 kcal)	Marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula - 50g, por 30g, ziemniaki 200g, śmietana 20g, natka, wywar mięsny wp., przyprawy
	Łazanki Kompot wieloowocowy (478 kcal)	Kapusta biała 80g, kapusta kiszona 70g, szynka 50g, cebula 10g, boczek 20g, makaron 50g (semolina z <b>pszenicy</b> durum, woda, może zawierać <b>soję</b> , <b>gorczyce</b> )
20.06.2024 CZWARTEK	Zupa pomidorowa z ryżem Pieczywo mieszane (437 kcal)	Marchew, pietruszka, <b>seler</b> , por, cebula - 50g, ryż 30g, natka, koncentrat pom.15g (28-30% z pomidorów uprawianych w sposób zrównoważony), śmietana 30% 20g, wywar drobiowy, przyprawy
	Ziemniaki, stek wieprzowy, surówka selerowa Kompot wieloowocowy (510 kcal)	Ziemniaki 300g, schab 100g, cebula 30g, <b>seler</b> 30g, marchew 20g, jabłka 60g, śmietana 18% 25g (- <b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, kultury bakterii mlekowych), przyprawy

W stołówce szkolnej stosowana jest sól - 2 g na osobę, cukier 2 g na osobę.

### Alergeny

Chleb zwykły (pieczywo mieszane pszenno-żytnie - mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól)

Chleb razowy (mąka razowa żytnia, mąka pszenna, woda, sól, drożdże)

Śmietana 30% (śmietanka, stabilizator: karagen)

W stołówce szkolnej stosowane są przyprawy, które mogą zawierać: gluten, gorczycę, soję, seler, jaja.