



Pan Widelec



JADŁOSPIS

Poniedziałek, 29.01.2024 r.

Zupa: kapuśniak z kiszonej kapusty z warzywami (seler) i ziemniakami na rosole z kminkiem

II danie: makaron spaghetti (gluten pszenney) z sosem pomidorowym (gluten pszenney) z mięsem wieprzowym z przyprawami (bazylią, oregano)

Do picia: sok owocowy 100%

Wtorek, 30.01.2024 r.

Zupa: zacierkowa (gluten pszenney) na rosole drobiowym z warzywami (seler)

II danie: kotlet drobiowy panierowany w mące kukurydzianej (jajko) z ziemniakami i surówką z marchewki z anansem

Do picia: woda

Środa, 31.01.2024 r.

Zupa: fasolowa z warzywami (seler), ziemniakami na wędzonce z boczkiem i kiełbasą wieprzową

II danie: naleśniki (gluten pszenney, jajko, mleko) z białym serem waniliowym (mleko)

Do picia: sok owocowy 100%

Czwartek, 01.02.2024 r.

Zupa: jarzynowa (kalafior, brukselka, fasola, groszek, brokuł) włoszczyzna (seler) na bulionie warzywnym z ziemniakami

II danie: gulasz wieprzowy (gluten pszenney) z kaszą jęczmienną pęczak (gluten jęczmienny) i surówką z buraczków czerwonych

Do picia: woda

Piątek, 02.02.2024 r.

Zupa: na rosole z warzywami (seler) i ryżem

II danie: paluszki rybne (ryba, gluten pszenney) z ziemniakami i ogórkiem kiszonym

Do picia: woda

1. Produkcja posiłków dostosowana do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. w sprawie grup 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. 2. Produkty w posiłkach mogą zawierać alergeny. Zarządzenie z Rozporządzenia PE i Rządu (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. zgodnie z informacjami od producentów używane w szkole produkty gotowe (np. koncentrat pomidorowy) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: gluten, mleko, jajo, seler, gorczyca, orzechy, soja. 3. W przypadku wystąpienia czynników niezależnych od nas (np. brak prądu, wody, itp.) zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian w podanym jadłospisie. 4. Potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. 5. Do smażenia używany jest olej roślinny np. rzepakowy. 6. Podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukru w 250ml (szklanka, kubek). 7. Pieczywo mieszane (pieczywo razowe, graham, żytnie, pszenne, wieloziarniste, orkiszowe, owsiane)