



Pan Widelec



JADŁOSPIS

Poniedziałek, 06.05.2024 r.

Zupa: minestrone z włoszczyzną (seler), zieloną fasolką, ziemniakami i pomidorami

II danie: ryż ze schabem duszonym i zielonym groszkiem, z białym sosem (gluten pszenny)

Do picia: sok owocowy 100%

Wtorek, 07.05.2024 r.

Zupa: na rosole drobiowym z włoszczyzną (seler) i ryżem

II danie: kotlet drobiowy panierowany (gluten pszenny, jajko) z ziemniakami i surówka z sałaty, ogórków zielonych z jogurtem naturalnym (mleko)

Do picia: woda

Środa, 08.05.2024 r.

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

II danie: makaron (gluten pszenny) z sosem jogurtowo-truskawkowym (mleko)

Do picia: sok owocowy 100%

Czwartek, 09.05.2024 r.

Zupa: krupnik z kaszą jęczmienną (gluten jęczmienny) na rosole z ziemniakami i warzywami (seler)

II danie: kopytka (jajko, gluten pszenny) z sosem pieczarkowym (gluten pszenny) i ogórek kiszony

Do picia: woda i owoc sezonowy

Piątek, 10.05.2024 r.

Zupa: rosolnik z włoszczyzną (seler), brukselką, kalafiolem, fasolką, groszkiem, brokułem i ziemniakami

II danie: paluszki rybne (ryba, gluten pszenny, jajko) z ziemniakami i surówką z marchewki z ananasem

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 alergen. 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, wieloziarne, orkiszowe, owsiane)