



Pan Widelec



JADŁOSPIS

Poniedziałek, 08.01.2024 r.

Zupa: wiosenna z zielonymi warzywami (brokuł, brukselka, fasolka szparagowa, groszek), włoszczyzną i ziemniakami na bulionie warzywnym (seler)

II danie: risotto z mięsem wieprzowym i sosem pomidorowym z przyprawami (bazylią, oregano) (gluten pszenny)

Do picia: sok owocowy 100%

Wtorek, 09.01.2024 r.

Zupa: na rosole z warzywami i ryżem (seler)

II danie: paluszki rybne (ryba, gluten pszenny) z ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty

Do picia: sok owocowy 100%

Środa, 10.01.2024 r.

Zupa: barszcz ukraiński z fasolą, warzywami i ziemniakami (seler)

II danie: gulasz wieprzowy (gluten pszenny) z kaszą pęczak (gluten pszenny) i ogórek kiszony

Do picia: woda

Czwartek, 11.01.2024 r.

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

II danie: kotlet drobiowy panierowany (gluten pszenny, jajko) z ziemniakami i marchewką mini z masłem

Do picia: woda

Piątek, 12.01.2024 r.

Zupa: z soczewicy czerwonej z warzywami i ziemniakami na rosole (seler)

II danie: makaron (gluten pszenny) z białym serem (mleko)

Do picia: sok owocowy 100%

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, wieloziarne, orkiszowe, owsiane)