



Pan Widelec



JADŁOSPIS

Poniedziałek, 22.04.2024 r.

Zupa: jarzynowa na rosole z włoszczyzną (seler) (brokuł, kalafior, brukselka, groszek) z ziemniakami zabielaną (mleko)

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

Do picia: sok owocowy 100%

Wtorek, 23.04.2024 r.

Zupa: ogórkowa na bulionie warzywnym z warzywami (seler) i ziemniakami

II danie: gulasz wieprzowy (gluten pszenny) z kaszą bulgur i surówką z buraczków czerwonych

Do picia: woda

Środa, 24.04.2024 r.

Zupa: żurek na wędzonce (gluten żytni) z kiełbasą wieprzową, boczkiem i jajkiem (jajko) z warzywami (seler) i ziemniakami

II danie: racuchy drożdżowe (gluten pszenny, jajko, mleko)

Do picia: woda i owoc sezonowy

Czwartek, 25.04.2024 r.

Zupa: grysikowa (gluten pszenny) na rosole z warzywami (seler)

II danie: kotleciki drobiowe siekane z ziemniakami i surówką wiosenną z mieszanką sałat z sosem vinegret

Do picia: woda

Piątek, 26.04.2024 r.

Zupa: porowa na rosole z warzywami (seler) i ryżem

II danie: kotlet z ryby (ryba, jajko, gluten pszenny), z ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty

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 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)