

Jadłospis

Poniedziałek 20.11.2023	Żurek z ziemniakami 250ml (1, 3, 7,9), Ryż na mleku z musem jabłkowym i sosem jogurtowo - cynamonowym 300g (7), Kompot 200ml [856kcal]
Wtorek 21.11.2023	Zupa z zielonego groszku z ryżem 250ml (9), Pulpety w sosie porowym z ziemniakami, surówka z kapusty, 400g (1, 3, 7), Kompot 200ml, [862kcal]
Środa 22.11.2023	Fasolówka z ziemniakami 250 ml (7, 9), Duszona karkówka z kaszą jęczmienną i surówka z selera 400g (1, 7), Kompot 200 ml [788kcal]
Czwartek 23.11.2023	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 250ml (9), Gulasz po węgiersku z kopytkami 400g, (1, 3, 9) Kompot 200ml, [825kcal]
Piątek 24.11.2023	Zupa kukurydziana z ryżem 250ml (9), Łosoś z ziemniakami Surówka z kapusty 400g, (1, 3, 4) Kompot 200ml [836kcal]
Poniedziałek 27.11.2023	Zupa brokułowa z ziemniakami 250ml (9), Łazanki z kapustą i kiełbasą 300g (1, 3), Kompot 200ml [856kcal]
Wtorek 28.11.2023	Barszcz czerwony z makaronem 250ml (1, 3, 7, 9), Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym z ziemniakami, surówka z marchewki i jabłka 400g (1, 3, 7), Kompot 200 ml [898kcal]
Środa 29.11.2023	Grochówka z ziemniakami 250ml (9), Bitki schabowe duszone z kaszą, modra kapusta 400g (1), Kompot 200ml [832kcal]
Czwartek 30.11.2023	Zupa paprykowa z ryżem 250ml (7, 9), Gołąbek zez zawijania w sosie pomidorowym z ziemniakami, fasolka szparagowa 400g (1, 3, 7), Kompot 200 ml[898kcal]
Piątek 01.12.2023	Krupnik ryżowy 250 ml (9), Klopsik rybny z ratatui z ziemniakami 400g (1, 3, 4, 9), Kompot 200ml[825kcal]

.....
Dyrektor szkoły

.....
Intendent

.....
Pielęgniarka

.....
Kucharz

INFORMACJE O ALERGENACH

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

Pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylika, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kurkuma.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.