

Corner House

SZKOŁA PODSTAWOWA

Informacja o zestawach dziennych

Listopad 2023

2	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250 ML) 1C,9 PIEROGI UKRAIŃSKIE Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI 5 SZT 1A,7 SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I MARCHEWKI (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: J/W, KRUPNIK NA WYWARZE WARZYWNYM
3	ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 1A,3,9 KOTLET RYBNY (100G) 1A,3,4 ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150G) GROSZEK Z MARCHEWKĄ NA CIEPŁO (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: J/W ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM
4	-
5	-
6	ZUPA WIELOWARZYWNA Z SOCZEWICĄ CZERWONĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 7,9 POTRAWKA Z KURCZAKA Z MARCHEWKĄ I ZIELONYM GROSZKIEM (150G) 1A RYŻ Z OLEJEM (150G) BURACZKI (150G) , KOMPOT (250ML) VEGE: LECZO WARZYWNE, ZUPA WIELOWARZYWNA Z SOCZEWICĄ NA WYWARZE WARZYWNYM
7	ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 9 PULPETY WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (100G+50G) 1A,3,7 MAKARON (150G) 1A,3 OGÓREK KISZONY (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET WARZYWNY, ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNYM

8	<p>BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250 ML) 9 GOŁĄBEK INACZEJ Z SOSEM POMIDOROWO-BAZYLIOWYM(100+50G) 1A,3 ZIEMNIAKI (150G) MARCHEWKA NA CIEPŁO (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET JAJECZNY 1A,3, BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE WARZYWNYM 9</p>
9	<p>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 1A,3,9 PIEROGI Z MIĘSEM 5 SZTUK 1A, SAŁATKA SZWEDZKA (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: PIEROGI NA SŁODKO Z TWAROGIEM 5 SZTUK 1A,7, SURÓWKA Z MARCHEWKI I BRZOSKWINI, ZUPA POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
10	<p>ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 1A,3,9 MINTAJ W PANIERCE Z PIECA (100G) 1A,3,4 ZIEMNIAKI Z PIECA (150G) KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: JW , ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
11	-
12	-
13	<p>ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASKĄ DROBIOWĄ NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 1B,7,9 SPAGHETTI A`LA BOLOGNESE (300G) 1A,3, BROKUŁ NA PARZE (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: SPAGHETTI NAPOLI, ŻUREK BEZ KIEŁBASKI NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
14	<p>KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250 ML) 1C,9 KURCZĘ PIECZONE (100G) ZIEMNIAKI (150G) SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA I SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (150G) 7 KOMPOT (250ML) VEGE: KROKIETY Z SEREM I PIECZARKĄ 2 SZT, KRUPNIK NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
15	<p>ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250 ML) 9 KOTLET POŻARSKI Z MIĘSA DROBIOWEGO W SOSIE MIĘSNYM (100G+50G)</p>

	<p>KASZA JĘCZMIENNA (150G) MARCHEWKA NA CIEPŁO (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET JAJECZNY , ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
16	<p>ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 9 NALEŚNIKI Z TWAROGIEM (2 SZTUKI) 1A,3,7 SURÓWKA Z MARCHEWKI I BRZOSKWINI (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: J/W, ZUPA POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
17	<p>ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 1A,3,9 KOTLET RYBNY (100G) 1A,3,4 ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150G) KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: J/W ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
18	-
19	-
20	<p>ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250G) 9 GULASZ WIEPRZOWY (150G) 1A, KASZA JĘCZMIENNA (150G) 1C OGÓREK KISZONY (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: KASZOTTO Z WARZYWAMI, ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
21	<p>ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 9 KURCZĘ PIECZONE (100G) ZIEMNIAKI (150G) SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA, SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (150G) 7 KOMPOT (250ML) VEGE: KROKIETY ZE SZPINAKIEM 2 SZT, 1A,3,7, ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM</p>
22	<p>ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250 ML) 1A,3,9 PULPETY WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (100G+50G) 1A,3,7 RYŻ (150G) SURÓWKA Z BURACZKÓW I JABŁKA (150G) KOMPOT (250ML)</p>

	VEGE: GULASZ WARZYWNY, ZUPA PIECZARKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM
23	ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 9 PIEROGI Z OWOCAMI I POLEWĄ JOGURTOWĄ 5 SZTUK 1A,7 SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA (250G) KOMPOT (250ML) VEGE: J/W , ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE WARZYWNYM
24	ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 1A,3,9 MINTAJ W PANIERCE Z PIECA (100G) 1A,3,4 ZIEMNIAKI Z PIECA (150G) KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: J/W , ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM
25	-
26	-
27	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250ML) 9 SPAGHETTI A`LA BOLOGNESE (300G) 1A,3, BROKUŁ NA PARZE (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: SPAGHETTI NAPOLI, ZUPA POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM
28	BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM (250G) 9 KOTLET MIELONY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO W SOSIE MIĘSNYM (100G+50G) 1A,3 KASZA JĘCZMIENNA (150G) MARCHEWKA NA CIEPŁO (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET WARZYWNY , BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE WARZYWNYM
29	KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250 ML) 1C,9 KURCZĘ PIECZONE (100G) ZIEMNIAKI (150G) SURÓWKA Z BURACZKÓW, JABŁKA I Z CEBULKĄ (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: KROKIETY Z SEREM I PIECZARKĄ 2 SZT, 1A,3,7 KRUPNIK NA WYWARZE

	WARZYWNYM
30	ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250 ML) 9 PIEROGI UKRAIŃSKIE Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI 5 SZT 1A,7 SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I MARCHEWKI (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: J/W, ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM
31	-

Jadłospis może ulec zmianie w zależności od dostępności surowców. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości alergenów.

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten, tj. A pszenica, B żyto, C jęczmień, D owies, E orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfatokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.