

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH STYCZEŃ 2024

|  |  |
| --- | --- |
| 4  CZWARTEK | KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM (250 ML) 1C, 9  KLUSECZKI LENIWE Z BUŁKĄ TARTĄ I MASŁEM (300G) 1A, 3, 7  OWOC  KOMPOT (250 ML)  WEGE: J/W |
| 5  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI (250ML) 1A, 3, 9  MINTAJ W PANIERCE Z PIECA (100G) 1A, 3, 4  ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM (150G)  SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z JABŁKIEM (150G)  KOMPOT (250ML)  WEGE: J/W |
| 8  PONIEDZIAŁEK | ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNOWARZYWNYM (250 ML) 9  SPAGHETTI A`LA,CARBONARA Z SZYNKĄ I SEREM (300G) 1A, 3, 7  MINI MARCHEWKI NA PARZE (150G)  KOMPOT (250ML)  WEGE: SPAGHETTI Z PIECZARKAMI 1A, 3, 7 |
| 9  WTOREK | ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE MIĘSNYM (250 ML) 9  GOŁĄBEK INACZEJ BEZ ZAWIJANIA W SOSIE POMIDOROWYM (100G/50G) 1A, 3  ZIEMNIAKI Z WODY (150G)  SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA (150G)  KOMPOT (250 ML)  WEGE: KOTLET BROKUŁOWY W PANIERCE ORZECHOWEJ (100G) 1A, 3, 5 |
| 10  ŚRODA | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM ZE ŚMIETANKĄ (250 ML)1B, 7, 9  KLOPSIKI WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE ZIOŁOWYM (100G/50G) 1A, 3, 7  RYŻ (150G)  SURÓWKA Z BURAKÓW (150G)  KOMPOT (250ML)  WEGE: GULASZ Z CIECIORKI I WARZYW (150G) |
| 11  CZWARTEK | ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 7, 9  PIEROGI Z MIĘSEM (5 SZT) 1A, 3  OWOC  KOMPOT (250ML)  WEGE: PIEROGI UKRAIŃSKIE (5 SZT) 1A, 3 |
| 12  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI (250ML) 1A, 3, 9  NUGETSY RYBNE (100G)  ZIEMNIAKI PUREE Z KOPERKIEM (150G)  SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (150G)  KOMPOT (250ML)  WEGE: J/W |
| 29  PONIEDZIAŁEK | ZUPA BROKUŁOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM (250ML) 7, 9  GULASZ WIEPRZOWY (150G) 1A  KASZA WIEJSKA (150G) 1C  OGÓREK KISZONY (150G)  KOMPOT (250ML)  WEGE: GULASZ WARZYWNY (150G) |
| 30  WTOREK | POMIDOROWA Z RYŻEM I ŚMIETANĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 7, 9  KURCZE PIECZONE (100G)  ZIEMNIAKI Z WODY (150G)  SURÓWKA COLESŁAW (150G) 3  KOMPOT (250 ML)  WEGE: KROKIETY Z PIECZARKAMI (2 SZT.) 1A, 3, 7 |
| 31  ŚRODA | KAPUŚNIAK Z KISZONEJ KAPUSTY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 9  KOTLET MIELONY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO Z SOSEM MIĘSNYM (100/50G) 1A, 3  KASZA JĘCZMIENNA (150G)1C  SURÓWKA Z BURACZKÓW (150G)  KOMPOT (250 ML)  WEGE: KOTLETY SOJOWE (100G) 1A, 3, 6 |
|  |  |
|  |  |

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. pszenica, żyto, jęczmień, owies, 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 (Amygdaluscommunis L.), orzechy laskowe (Corylusavellana), orzechy włoskie (Juglansregia), orzechy nerkowca (Anacardiumoccidentale), orzeszki pekan (Caryaillinoinensis (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletiaexcelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistaciavera), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (Macadamiaternifolia), 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 SO 2 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.