

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH kwiecień 2024

|  |  |
| --- | --- |
| 3  ŚRODA | ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE MIESNO WARZYWNYM (250ML) 7 9  KURCZE PIECZONE (100G)  ZIEMNIAKI Z WODY (150G)  SURÓWKA Z KAPUSTY (150G)  KOMPOT (250 ML)  WEGE: MEDALIONY KALAFIOROWE Z SEREM (100G) 3,7, ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 4  CZWARTEK | ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 7 9  MAKARON Z TWAROGIEM I POLEWĄ TRUSKAWKOWĄ 200/50/50 G 1 A 3 7  OWOC BANAN  KOMPOT (250 ML)  WEGE: J/W, ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 5  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250 ML 1 A 3 9  KOTLET RYBNY 100 G 1 A 3 4  ZIEMNIAKI 150 G  SURÓWKA WIOSENNA 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE:J/W, ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 8  PONIEDZIAŁEK | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 1A 7 9 250 ML  POTRAWKA Z KURCZAKA ZABIELANA Z MARCHEWKĄ I ZIELONYM GROSZKIEM 150 G 1 A 7  RYŻ 150 G  OWOC  KOMPOT 250 ML  WEGE: RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM I Z WARZYWAMI 300 G 3, ŻUREK NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 9  WTOREK | POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 7 9  KOTLET MIELONY WIEPRZOWY 100 G 1 A 3  ZIEMNIAKI 150 G  MIZERIA 150 G 7  KOMPOT 250 ML  WEGE KOTLETET JAJECZNY 100 G 1 A 3, POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 10  ŚRODA | ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250 ML 7 9  FILET Z PIERSI KURCZAKA Z PIECA W SOSIE ZIOŁOWYM 100/80G 1A  KASZA WIEJSKA 150 G 1 C  OGÓREK KISZONY 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE: KASZOTTO Z WARZYWAMI 300 G, ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM |
| 11  CZWARTEK | ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 7 9  PIEROGI NA SŁODKO PIĘĆ SZTUK 1A 7  OWOC JABŁKO  KOMPOT 250 ML  WEGE:J/W, ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 12  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250 ML 1A 3 9  NUGGETSY RYBNE 100 G 1 A 3 4  ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM 150 G  SURÓWKA Z KISZONEJ Z KAPUSTY 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE:J/W, ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 15  PONIEDZIAŁEK | KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 1 C 7 9  SPAGHETTI A LA BOLOGNESE 300 G 1 A 3 7 9  MARCHEWKA NA CIEPŁO 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE: SPAGHETTI NAPOLI 300 G 1A, 3, KRUPNIK NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 16  WTOREK | ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250 ML 7 9  KURCZE PIECZONE 100 G  ZIEMNIAKI 150 G  SURÓWKA COLESŁAW 150 G 10  KOMPOT 250 ML  WEGE: KOTLET SOJOWY 100 G 1A 6, ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 7 9 |
| 17  ŚRODA | KAPUŚNIAK ZE SŁODKIEJ KAPUSTY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 9  SZTUKA MIĘSA WIEPRZOWEGO W SOSIE PIECZENIOWYM 100/50 G 1A  KASZA WIEJSKA 150 G 1 C  BURACZKI 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE: KROKIETY ZE SZPINAKIEM DWIE SZTUKI 1A 3 7, KAPUŚNIAK NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 18  CZWARTEK | ZUPA PIECZARKOWA ZABIELANA MAKARONEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 1A 3 7 9  NALEŚNIKI Z SEREM DWIE SZTUKI 1A 3 7  OWOC MANDARYNKA  KOMPOT 250 ML  WEGE:J/W, ZUPA PIECZARKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 1A 3 7 9 |
| 19  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250 ML 1A 3 9  KOTLET RYBNY 100 G 1 A 3 4  ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM 150 G  SURÓWKA WIOSENNA 150  KOMPOT 250 ML  WEGE:J/W, ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM 1A 3 9 |
| 22  PONIEDZIAŁEK | ZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 7 9  GULASZ WIEPRZOWY 150 G 1 A  KASZA WIEJSKA 150 G 1 C  OGÓREK KISZONY 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE: GULASZ Z CIECIORKI 100 G, ZUPA WIELOWARZYWNA NA WYWARZE WARZYWNYM 7 9 |
| 23  WTOREK | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASĄ ZABIELANY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 1A 7 9  KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100/80 G 1A 3  RYŻ 150 G  SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE: KOTLET WARZYWNY 100 G 1 A 3 |
| 24  ŚRODA | BARSZCZ WARZYWNY NA WYWARZE MIĘSO WARZYWNYM 250 ML7 9  KOTLET POŻARSKI DROBIOWY 100 G 1 A 3  ZIEMNIAKI 150 G  MARCHEWKA Z GROSZKIEM NA CIEPŁO 150 G 1 A 7  KOMPOT 250 ML  WEGE: LECZO WARZYWNE 100G, BARSZCZ NA WYWARZE WARZYWNYM 7 9 |
| 25  CZWARTEK | POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 7 9  PIEROGI UKRAIŃSKIE 5 SZTUK 1A 7  OWOC  KOMPOT 250 ML  WEGE:J/W, POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM 7 9 |
| 26  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250 ML 1A 3 9  NUGGETSY RYBNE 100 G 1 A 4  ZIEMNIAKI 150 G  SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE: J/W, ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM 1A 3 9 |
| 29  PONIEDZIAŁEK | ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 7 9  MAKARON Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM 300 G 1 A 3 7  OGÓREK KISZONY 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE: MAKARON W SOSIE ŚMIETANOWO-PIECZARKOWYM 300 G 1 A 3 7, ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM 7 9 |
| 30  WTOREK | ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250 ML 9  PULPET WIEPRZOWY W SOSIE PIECZENIOWYM 100/80 G 1A 3  KASZA WIEJSKA 150 G 1 C  SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY 150 G  KOMPOT 250 ML  WEGE: KROKIETY Z PIECZARKAMI I ŻÓŁTYM SEREM DWIE SZTUKI 1A 3 7, ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |

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.