

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH MAJ 2024

|  |  |
| --- | --- |
| 6  PONIEDZIAŁEK | ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9  POTRAWKA DROBIOWA Z MARCHEWKĄ I ZIELONYM GROSZKIEM 150G 1A,7  RYŻ 150G  JABŁKO  KOMPOT 250ML  WEGE :  ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250 ML 9  RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM I WARZYWAMI 300G 3 |
| 7  WTOREK | ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7,9  KOTLET MIELONY WIEPRZOWY 100G 1A,3  KASZA WIEJSKA 150G 1C  MIZERIA ZE ŚMIETANĄ 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:  ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 7,9  KOTLETY SOJOWE 100G 1A, 3, 6 |
| 8  ŚRODA | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASĄ NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A ,7,9  KURCZE PIECZONE 100G  ZIEMNIAKI 150G  SURÓWKA MARCHEWKA Z SELEREM 150G ,9  KOMPOT 250ML  WEGE:  ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1A ,7,9  KROKIETY ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA 2 SZT 1A, 3, 7 |
| 9  CZWARTEK | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9  PIEROGI Z MIĘSEM 5SZT 1A  OWOC  KOMPOT 250ML  WEGE:  BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9  PIEROGI Z PIECZARKAMI I ŻÓŁTYM SEREM 5 SZT 1A, 7 |
| 10  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250ML 1A,3 9  KOTLET RYBNY 100G 1A 3,4  ZIEMNIAKI 150G  SUROWKA WIOSENNA 150G  KOMPOT 250 ML  WEGE:  BULION WARZYWNY Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250 ML 1A, 3, 9  KOTLET RYBNY J/W |
| 13  PONIEDZIAŁEK | ZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7,9  GULASZ WIEPRZOWY 150G 1A  KASZA WIEJSKA 150G 1C  OGÓREK KISZONY 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:  ZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 7,9  GULASZ Z CIECIORKI 150G |
| 20  PONIEDZIAŁEK | KAPUŚNIAK Z KISZONEJ KAPUSTY NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9  KAWAŁKI KURCZAKA Z WARZYWAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM 100G/80G 1A,7  RYŻ 150G  POMARAŃCZA  KOMPOT 250ML  WEGE:  KAPUŚNIAK Z KISZONEJ KAPUSTY NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9  RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM I WARZYWAMI 300G 3 |
| 21  WTOREK | ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9  SZTUKA MIĘSA WSOSIE PIECZENIOWYM 100/80G 1A  KASZA WIEJSKA 150G 1C  SURÓWKA SZWEDZKA 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:  ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9  KOTLET JAJECZNY 100G 1A, 3 |
| 22  ŚRODA | ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9  KURCZE PIECZONE 100G  ZIEMNIAKI 150G  MIZERIA Z OGÓRKIEM I RZODKIEWKĄ NA ŚMIETANIE 150G 7  KOMPOT 250ML  WEGE :  ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9  KROKIETY Z PIECZARKAMI I SEREM ŻÓŁTYM 2 SZT 1A, 3, 7 |
| 23  CZWARTEK | ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9  PIEROGI UKRAIŃSKIE Z ZIEMNIAKAMI I TWAROGIEM 5SZT 1A, 7  JABŁKO  KOMPOT 250ML  WEGE:  ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9  PIEROGI J/W |
| 24  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250ML 1A,3,9  KOTLET RYBNY 100G 1A,3,4  ZIEMNIAKI 150G  SURÓWKA WIOSENNA 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:  BULION WARZYWNY Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250 ML 1A, 3, 9  KOTLET J/W |
| 27  PONIEDZIAŁEK | KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1C,9  SPAGHETTI A’LA BOLONESSE 300G 1A,3,9  MARCHEWKA NA CIEPŁO 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:  KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1C,9  SPAGHETTI NAPOLI 300G 1A,3,9 |
| 28  WTOREK | ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7 ,9  FILET Z PIERSI KURCZAKA W SOSIE PIECZENIOWYM 100/80 1A,3  KASZA WIEJSKA 150G 1C  SURÓWKA WIELOWARZYWNA 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:  ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 7 ,9  KASZOTTO WARZYWNE 300G 1C |
| 29  ŚRODA | ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9  GOŁĄBEK INACZEJ W SOSIE POMIDOROWYM 100G/80G 1A,3  ZIEMNIAKI 150G  POMARAŃCZA  KOMPOT 250ML  WEGE:  ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9  GOŁĄBEK JARSKI W SOSIE POMIDOROWYM 100G/80G 1A, |

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.