

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH CZERWIEC 2024

|  |  |
| --- | --- |
| 3PONIEDZIAŁEK | ZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7,9POTRAWKA DROBOWA Z MARCHEWKĄI ZIELONYM GROSZKIEM 150G 1A,7RYŻ150GOGÓREK KISZONY150GKOMPOT 250MLWEGEZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE JARSKIM 250ML 7,9RYZ SMAŻONY Z JAJKIEM I WARZYWAMI 300G 3 |
| 4WTOREK | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASĄ NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A,7,9KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZARKOWYM 100/80G 1A,3KASZA WIEJSKA 150G 1CBURACZKI150GKOMPOT 250MLWEGEŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1A,7,9KASZOTTO Z WARZYWAMI 300G 1C |
| 5ŚRODA | ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9FILET Z PIERSI KURCZAKA W ZIOŁACH 100GZIEMNIAKI 150GMIZERIA 150G 7KOMPOT 250 MLWEGEZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9KOTLET Z KALAFIORA 100G 1A,3  |
| 6CZWARTEK | ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9MAKARON Z TWAROGIEM I POLEWA TRUSKAWKOWĄ 150/50/50 1A 3 7JABŁKOKOMPOT 250MLWEGEZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250 ML 9MAKARON Z TWAROGIEM J/W |
| 7PIĄTEK | ROSÓL Z MAKARONEM I NATKA PIETRUSZKI 250ML 1A,3,9KOTLET RYBNY W SOSIE A’LA GRECKIM 100/50G 1A,3,4,9ZIEMNIAKI 150GSUROWKA WIOSENNA Z KOPERKIEM 150GKOMPOT 250MLWEGEBULION WARZYWNY Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250ML 1A,3,9LOTLET RYBNY J/W |
| 10PONIEDZIAŁEK | KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1C,9SPAGHETTI A’LA BOLONESSE 300G 1A,3,9MANDARYNKAKOMPOT 250MLWEGEKRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1C,9SPAGHETTI NAPOLI 300G 1A ,3,9 |
| 11WTOREK | ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7,9SZTUKA MIĘSA DROBIOWEGO W SOSIE PIECZENIOWYM 100/50 1ARYŻ 150GSURÓWKA COLESŁAW 150G 3KOMPOT 250MLWEGEZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 7 9KOTLET BROKUŁOWY 100G 1A 3  |
| 12ŚRODA | ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML7, 9KOTLET MIELONY WIEPRZOWY 100G 1A,3KASZA WIEJSKA 150G 1CMARCHEWKA Z GROSZKIEM NA CIEPŁO 150G 1A 7KOMPOT 250MLWEGEZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 7,9KROKIETY ZE SZPINAKIEM 2SZ 1A,3 ,7 |
| 13CZWARTEK | KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9PIEROGI Z MIĘSEM 5SZT 1ABANANKOMPOT 250MLWEGEKAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9PIEROGI Z PIECZARKAMI I ŻÓŁTYM SEREM 5SZT 1A 7 |
| 14PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250ML 1A,3 9NUGETSY RYBNE 100G 1A,3,4ZIEMNIAKI 150GSURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 150GKOMPOT 250GWEGEBULION WARZYWNY Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250ML 1A,3,9NUGETSY RYBNE J/W |
| 17PONIEDZIAŁEK | ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9GULASZ WIEPRZOWY 150G 1AKASZA WIEJSKA 150G 1COGÓREK KISZONY 150GKOMPOT 250MLWEGEZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9GULASZ Z CIECIORKI 150G |
| 18WTOREK | ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9KURCZE PIECZONE 100GZIEMNIAKI 150GMIZERIA 150G 7KOMPOT 250MLWEGEZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9LECZO WARZYWNE 150G 9 |
| 19ŚRODA | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9PULPETY WIEPRZOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100/50G 1A,3RYŻ 150GMARCHEWKA Z JABŁKIEM 150GKOMPOT 250MLWEGEBARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9RISOTTO Z CUKINIĄ I ZIELONYM GROSZKIEM 150G |
| 20CZWARTEK | ZUPA JARZYNOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7,9MAKARON Z TWAROGIEM I POLEWĄ JOGURTOWĄ 100/50/50 1A,3 ,7JABŁKOKOMPOT 250MLWEGEZUPA JARZYNOWA ZABIELANA NAWYWARZE WARZYWNYM 250ML 7,9MAKARON Z TWAROGIEM J/W |

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.