

JADŁOSPIS W TERMINIE OD 14.10.2024 DO 18.10.2024

POTRAWY		GRAMATURA (g)/POJEMNOŚĆ (ml)/ILOŚĆ (szt.)
PONIEDZIAŁEK		14.10.2024
1.	DZIEŃ WOLNY OD EDUKACJI SZKOLNEJ	
2.		
3.		
4.		
5.		
WTOREK		15.09.2024
1.	ZUPA MARCHWIANKA	300
2.	MAKARON CARBONARA	260
3.	SAŁATKA SZWEDZKA	100
4.	HERBATA RUMIANKOWA	200
5.	OWOC I WARZYWO	1,1
ŚRODA		16.10.2024
1.	ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM	300
2.	KOTLET DEVOLAY	100
3.	ZIEMNIAKI	11
4.	SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ	100
5.	KOMPOT, OWOC I WARZYWO	200,1,1
CZWARTEK		17.10.2024
1.	ZUPA POROWA	300
2.	KURCZAK W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM	160
3.	RYŻ	80
4.	HERBATA Z POKRZYWY, OWOC I WARZYWO	100
5.		200,1,1
PIĄTEK		18.10.2024
1.	ZUPA KREM Z BROKUŁÓW	300
2.	ŁOSOŚ Z PIECA	100
3.	ZIEMNIAKI	100
4.	MIX SAŁAT Z POMIDORAMI	100
5.	KOMPOT, OWOC I WARZYWO	200,1,1

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numer alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty przygotowane na ich bazie
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Lubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

PRODUKTY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW	
Składniki	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
Składniki	
1.	kura, żeberko pasek, marchew, seler , pietruszka, por, ziemniaki
2.	makaron tagliatelle, boczek, jaja , śmietana
3.	ogórek konserwowy, cebula, olej, cebula, papryka żółta i czerwona
4.	rumianek, cukier
5.	
Składniki	
1.	kura, żeberko pasek, szponder, marchew, seler , pietruszka, por, makaron jajeczny
2.	filet z piersi kurczaka, masto , jaja , bułka tarta, olej
3.	ziemniak masto , mleko
4.	kapusta pekińska, kukurydza konserwowa, papryka czerwona, majonez, pestki słonecznika
5.	wiśnia, cukier
Składniki	
1.	łopatka mielona, serek topiony, por, marchew, seler , pietruszka, śmietana , ziemniaki
2.	filet z piersi kurczaka, czosnek, olej, ananas, kukurydza konserwowa, pomidor, koncentrat pomidorowy, seler konserwowy, cebula
3.	ryż paraboliczny, masto
4.	pokrzywa, cukier
5.	
Składniki	
1.	kura, żeberko pasek, brokuły, marchew, seler, pietruszka, czosnek, śmietana, grzanki pszenne
2.	łosoś świeży
3.	ziemniaki, masto , mleko
4.	mix sałat, pomidorek koktajlowy, winogrono, pestki dyni, ogórek świeży, mango, olej, cukier, cytryna, musztarda, pestki dyni, mango
5.	śliwka, cukier

PRZYPRAWY sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, słodka paryka,