

JADŁOSPIS W TERMINIE OD 18.11.2024 DO 22.11.2024

POTRAWY		GRAMATURA (g)/POJEMNOŚĆ (ml)/ILOŚĆ (szt.)
PONIEDZIAŁEK		18.11.2024
1.	ZUPA KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI	300
2.	PLACKI DROŻDŻOWO-TWAROGOWE Z OWOCAMI	260
3.	HERBATA Z CYTRYNĄ	200
4.	OWOC I WARZYWO	1,1
5.		
WTOREK		19.11.2024
1.	ZUPA KALAFIOROWA	300
2.	KURCZAK W SOSIE ZE SZPINAKIEM W CURRY	160
3.	RYŻ	80
4.	SURÓWKA Z MARCHEWKI, JABŁKA I PORĄ	100
5.	WODA Z MALINAMI, OWOC I WARZYWO	200,1,1
ŚRODA		20.11.2024
1.	ZUPA KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY Z ZIEMNIAKAMI	300
2.	KOPYTKA	200
3.	GULASZ	140
4.	WARZYWA NA PARZE ZE SŁONECZNIKIEM	100
5.	KOMPOT ŚLIWKOWY, OWOC I WARZYWO	200,1,1
CZWARTEK		21.11.2024
1.	ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM	300
2.	PIERŚ PANIEROWANA	100
3.	ZIEMNIAKI	100
4.	POMIDORY ZE SZCZYPORKIEM	100
5.	HERBATA Z POKRZYWY, OWOC I WARZYWO	200,1,1
PIĄTEK		22.11.2024
1.	ZUPA KREM Z DYNI Z GRZANKAMI	300
2.	MAKARON TAGLIATELLE Z ŁOSOSIEM, CUKINIĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI	240
3.	WODA Z CYTRYNĄ	200
4.	OWOC I WARZYWO	1,1
5.		

PRODUKTY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POSILKÓW	
Składniki	
1.	kura, żeberko trójkąt wędzony, kapusta kiszona, marchew, seler, pietruszka, por, ziemniak
2.	mąka tortowa, jajo, drożdże, cukier, twaróg, masło, ananas w syropie, brzoskwinia w syropie, kiwi, banan, winogrono, olej
3.	herbata czarna, cukier, cytryna
4.	papryka, jabłka
5.	
Składniki	
1.	kura, kalafior, marchew, seler, pietruszka, por, ziemniaki
2.	filet z kurczaka, szpinak, curry żółte, czosnek, olej
3.	ryż paraboliczny, masło
4.	marchew, jabłko, por, majonez
5.	malina, kalarepa, banan
Składniki	
1.	czerwona soczewica, marchew, cebula, czosnek, śmietana, masło
2.	mąka pszenna, jajo, ziemniak
3.	łopatka wieprzowa, cebula, czosnek, olej, mąka tortowa
4.	brokuły, marchew mini, masło, słonecznik
5.	śliwka, cukier, marchew, jabłko
Składniki	
1.	kura, pieczarka, masło, marchew, seler, pietruszka, cebula, śmietana, makaron jajeczny
2.	filet z piersi kurczaka, jajo, bułka tarta, olej
3.	ziemniak, masło, mleko
4.	pomidor malinowy, szczypiorek, musztarda, cytryna, cukier puder, olej
5.	pokrzywa, cukier, kalarepa, gruszka
Składniki	
1.	dynia, cebula, czosnek, masło, marchew, seler, pietruszka, grzanka pszenna, śmietana
2.	makaron, łosoś wędzony na zimno, cukinia, pomidor suszony w oliwie, mleczko kokosowe
3.	cytryna, cukier
4.	papryka, banan
5.	
PRZYPRAWY	
sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, słodka papryka	

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:

- Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
- Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
- Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
- Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
- Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty przygotowane na ich bazie
- Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
- Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
- Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
- Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
- Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
- Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
- Dwutlenek siarki
- Tubin (produkty przygotowane na ich bazie)
- Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)