

JADŁOSPIS W TERMINIE OD 27.01.2025 DO 31.01.2025

POTRAWY		GRAMATURA (g)/POJEMNOŚĆ (ml)/ILOŚĆ (szt.)
PONIEDZIAŁEK		27.01.2025
1.	ZUPA ŻUREK Z JAJKIEM	300
2.	NALEŚNIKI Z TWAROGIEM I ŚMIETANĄ	260
3.	SALATKA OWOCOWA	60
4.	WODA	200
5.	OWOC I WARZYWO	1,1
WTOREK		28.01.2025
1.	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM	300
2.	FILET Z KURCZAKA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH	100
3.	ZIEMNIAKI	100
4.	SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Z KUKURYDZĄ I KIEŁKAMI SŁONECZNIKA	100
5.	KOMPOT, OWOC I WARZYWO	200,1,1
ŚRODA		29.01.2025
1.	ZUPA NEAPOLITANKA	300
2.	KARKÓWKA W SOSIE WŁASNYM	160
3.	KASZA KUSKUS	80
4.	SURÓWKA Z BURAKÓW	100
5.	WODA Z GRAPEFRUITEM, OWOC I WARZYWO	200,1,1
CZWARTEK		30.01.2025
1.	ZUPA WIEDEŃSKA	300
2.	FASOLKA PO BRETOŃSKU	240
3.	BUŁKA PSZENNA	60
4.	HERBATA MIĘTOWA	200
5.	OWOC I WARZYWO	1,1
PIĄTEK		31.01.2025
1.	ZUPA KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY Z ZIEMNIAKAMI	300
2.	SANDACZ W SOSIE BESZAMELOWYM	160
3.	RYŻ	80
4.	BROKUŁY ZE SŁONECZNIKIEM	100
5.	LEMONIADA, 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:

- 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).
- Orzechy 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)
- Dwutlenek siarki 13. Tłubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

PRODUKTY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW	
Składniki	
1.	kura, boczek wędzony, kielbasa biała, jajo, żur, marchew, seler, pietruszka, por, ziemniak, chrzan tarty, śmietana
2.	mąka tortowa, jajo, mleko, olej, śmietana, twaróg, cukier, cukier z wanilią
3.	brzoskwinia w syropie, ananas w syropie, banan, kiwi, winogrono, mango
4.	
5.	jabłko, marchewka
Składniki	
1.	kura, żeberko pasek, marchew, seler, pietruszka, por, ryż, koncentrat pomidorowy, śmietana
2.	filet z kurczaka, jajo, płatki kukurydziane, olej
3.	ziemniak, masło, mleko
4.	kapusta pekińska, kukurydza konserwowa kiełki słonecznika, majonez
5.	truskawka, cukier, mandarynka, kalarepa
Składniki	
1.	masło, serek topiony, serek mascarpone, ser żółty typu gouda, marchew, seler, pietruszka, por, makaron świderki
2.	karkówka, cebula, czosnek, olej, mąka tortowa
3.	kasza kuskus perłowa, masło
4.	burak, jabłko, cebula, cytryna, cukier
5.	grapefruit, kiwi, papryka
Składniki	
1.	kura, szpender, żeberko pasek, marchew, seler, pietruszka, por, kasza manna, ziemniak
2.	fasola jaś, boczek, kielbasa podwawelska, koncentrat pomidorowy
3.	
4.	mięta, cukier
5.	banan, kalarepa
Składniki	
1.	masło, cebula, czosnek, czerwona soczewica, marchew, seler, pietruszka, grzanki pszenne, śmietana
2.	sandacz, masło, mleko, mąka tortowa, gałka muszkatałowa
3.	ryż paraboliczny, masło
4.	brokuł, słonecznik
5.	mięta, cytryna, cukier, jabłko, marchew

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