

Corner House

SZKOŁA PODSTAWOWA

INFORMACJA O ZESTAWACH DIENNYCH

GRUDZIEŃ 2023

1 PIĄTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI (250 ML) 1A,3,9 ROTLET RYBNY (100G) 1A,3,4 ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM (150G) SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT (250ML) WEGE J/W
4 PONIEDZIAŁEK	KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM (250ML) 1C,9 SPAGHETTI ALA'CARBONARA Z SZYNKĄ I SEREM (300G) 1A,3,7 MARCHEWKA JUNIOR NA PARZE (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: SPAGHETTI ALA'CARBONARA BEZ SZYNKI Z PIECZARKĄ (300G) 1A,3,7
5 WTOREK	ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM ZE ŚMIETANKĄ (250ML) 7 PULPETY WIEPRZOWO DROBIOWE Z SOSIE KOPERKOWYM (100G/50G) 1A,3,7 KASZA JĘCZMIENNA (150G)1C OGÓREK KISZONY (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: LECZO WARZYWNE (150G)
6 ŚRODA	ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM (250 ML) 9 SZTUKA MIĘSAW SOSIE PIECZENIOWYM (100/50G) 1A RYŻ (150G) SURÓWKA Z BURACZKÓW (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: KASZOTTO Z WARZYWAMI (250G)

7 CZWARTEK	<p>ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 7 PIEROGI Z MIĘSEM WIEPRZOWYM(5 SZT) 1A,3 JABŁKO/MANDARYNKA KOMPOT (250ML) WEGE: PIEROGI Z OWOCAMI I POLEWĄ JOGURTOWĄ (5 SZT) 1A,7</p>
8 PIĄTEK	<p>ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI (250ML) 1A, 3, 9 DORSZ PIECZONY Z SOSEM POMIDOROWO-WARZYWNYM (100G+150G) 1A, 4, 9 ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: J/W</p>
11 PONIEDZIAŁEK	<p>ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM ZE ŚMIETANKĄ (250 ML)1B, 7, 9 POTRAWKA DROBIOWA Z MARCHEWKĄ I ZIELONYM GROSZKIEM (150G) 1A RYŻ (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: GULASZ Z CIECIORKI I WARZYW (150G)</p>
12 WTOREK	<p>POMIDOROWA Z RYŻEM I ŚMIETANĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 7, 9 KOTLET MIELONY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO Z SOSEM MIĘSNYM (100G/50G) 1A, 3 ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM (150G) SURÓWKA Z KAPUSTY Z KOPERKIEM(150G) KOMPOT (250ML) WEGE: KOTLETY SOJOWE W SOSIE ZIOŁOWYM (100G+50G) 1A, 3</p>
13 ŚRODA	<p>ZUPA BROKUŁOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM (250ML) 7, 9 FILET Z PIERSI KURCZAKA Z SOSEM PIECZENIOWYM (100/50G) 1A KASZA WIEJSKA (150G) 1C SURÓWKA COLESŁAW (150G) 3,7 KOMPOT (250ML) WEGE: KROKIETY ZE SZPINAKIEM (100G) 1A, 3, 7</p>
14 CZWARTEK	<p>KAPUŚNIAK Z KISZONEJ KAPUSTY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 9 PIEROGI UKRAIŃSKIE Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI (5 SZTUK) 1A, 7 JABŁKO/MANDARYNKA KOMPOT (250ML) WEGE: J/W</p>

15 PIĄTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI (250 ML) 1A, 3, 9 KOTLET RYBNY (100 G) 1A, 3, 4 ZIEMNIAKI PURRE KOPERKIEM (150 G) SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z JABŁKIEM (150 G) KOMPOT (250 ML) WEGE: J/W
18 PONIEDZIAŁEK	ZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 1A, 7 GULASZ WIEPRZOWY (150G) 1A KASZA WIEJSKA (150G) 1C OGÓREK KISZONY (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: GULASZ WARZYWNY (150G) 9
19 WTOREK	PIECZARKOWA Z MAKARONEM I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 7, 9 KURCZAK PIECZONY (100G) ZIEMNIAKI PIECZONE (150G) SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: RISOTTO VERDE ZE SZPINAKIEM (250G) 1A,3
20 ŚRODA	OGÓRKOWA ZE ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 7,9 KOTLET MIELONY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO (100G) 1A, 3 RYŻ (150G) MARCHEWKA Z GROSZKIEM (150G) 1A KOMPOT (250ML) WEGE: KROKIETY Z PIECZARKAMI (100G) 1A,3,7
21 CZWARTEK	BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250ML) 9 PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (5 SZTUK) 1A JABŁKO/MANDARYNKA KOMPOT (250ML) WEGE J/W

22 PIĄTEK	ROSÓŁ Z MAKARONEM I PIETRUSZKĄ (250ML) 1A, 3, 9 DORSZ PIECZONY Z SOSEM POMIDOROWO-WARZYWNYM (100G+150G) 1A, 4, 9 ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: 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 (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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 SO₂ 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.