

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH LUTY 2024

|  |  |
| --- | --- |
| 1CZWARTEK | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI KIEŁBASĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML) 1A,7,9PIEROGI Z PIECZARKAMI I SEREM (5 SZT) 1A,7OWOCKOMPOT (250ML)WEGE: J/W, ŻUREK BEZ KIEŁBASKI NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 2PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM NATKĄ PIETRUSZKI (250 ML)1A,3,9KOTLET RYBNY (100G)1A,3,4ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150G)KISZONA KAPUSTA (150G)KOMPOT (250ML)WEGE: J/W, ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 5PONIEDZIAŁEK | ZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNO-MIĘSNYM (250 ML)7,9MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM Z KIEŁBASĄ CEBULKĄ (300G) 1A,3OGÓREK KISZONY (150G)KOMPOT (250ML)WEGE MAKARON Z SOSEM PIECZARKOWYM, ZUPA WIELOWARZYWNA NA WYWARZE WARZYWNYM, 1A,3,9 |
| 6WTOREK | ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML) 1A,3,7,9PULPETY WIEPRZOWE W SOSIE KOPERKOWYM (100/50G) 1A,3KASZA WIEJSKA (150G)SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY Z KOPERKIEM (150G)KOMPOT (250ML)WEGE:J/W, ZUPA PIECZARKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,7,9 |
| 7ŚRODA |  KAPUŚNIAK Z KISZONEJ KAPUSTY NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML)9FILET Z PIERSI KURCZAKA SOS PIECZENIOWY (100/50G)1ARYŻ (150G)SURÓWKA I MARCHEWKI (150G)KOMPOT (250ML)WEGE: KOTLET BROKUŁOWY, KAPUŚNIAK NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,9 |
| 8CZWARTEK |  BARSZCZ UKRAIŃSKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML)9MAKARON Z TWAROGIEM I POLEWĄ TRUSKAWKOWĄ (200/100G)1A,3,7MARCHEWKA Z BRZOSKWINIĄ (150G)KOMPOT (250ML)WEGE:J/W, BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,7,9 |
| 9PIĄTEK |  ROSÓŁ Z MAKARONEM NATKĄ PIETRUSZKI (250 ML)1A,3,9PULPETY RYBNE W SOSIE ALA GRECKIM (100/50G)1A,3,9ZIEMNIAKI PUREE (150G) 7SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (150G)KOMPOT (250ML)VEGE:J/W, ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,9 |
| 12PONIEDZIAŁEK | ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML) 9POTRAWKA DROBIOWA Z MARCHEWKĄ I ZIELONYM GROSZKIEM (150G)1A,7RYŻ (150G) OWOC KOMPOT (250ML)WEGE: RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM I WARZYWAMI 3, ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 13WTOREK |  POMIDOROWA Z MAKARONEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML)1A,3,9KOTLET MIELONY WIEPRZOWY W SOSIE PIECZARKOWYM (100/50G)1A,3,6KASZA WIEJSKA (150G)1CMIZERIA (150G)7KOMPOT (250ML)VEGE: KOTLET SOJOWY, POMIDOROWA Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,9 |
| 14ŚRODA | ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM ZE ŚMIETANĄ (250 ML)7,9KURCZE PIECZONE (100G)ZIEMNIAKI PUREE (150 G) 7 SURÓWKA COLESŁAW (150G)KOMPOT (250ML)VEGE: KOTLET JAJECZNY 1A,3, ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE WARZYWNYM 7,9 |
| 15CZWARTEK | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML)9PIEROGI Z TWAROGIEM NA SŁODKO Z POLEWĄ JOGURTOWĄ (5 SZT)1A,7OWOC KOMPOT (250ML) WEGE: J/W, BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 16PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM NATKĄ PIETRUSZKI (250 ML)1A,3,9NUGGETSY RYBNE (100G)1A,3ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM (150G)SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY (150G) KOMPOT (250ML)WEGE:J/W, ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,9 |
| 19PONIEDZIAŁEK | POMIDOROWA BROKUŁOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM ZE ŚMIETANĄ (250 ML) 9SPAGHETTI A’LA BOLOGNESE 1A,3,9 (300 G)MARCHEWKA TALARKI NA CIEPŁO (150G)KOMPOT (250ML)WEGE: SPAGHETTI NAPOLI 1A,3, ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9  |
| 20WTOREK | ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML) 1A,3,7,9SZTUKA MIĘSA W SOSIE PIECZENIOWYM (100/50G)1AKASZA WIEJSKA (150G)1CBURACZKI (150G)KOMPOT (250ML)WEGE: KROKIETY ZE SZPINAKIEM 1A,3,7, ZUPA PIECZARKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,7,9 |
| 21ŚRODA |  ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML) 9GOŁĄBKI INACZEJ W SOSIE POMIDOROWYM (100/50G) 1A,3ZIEMNIAKI (150G)OGÓREK KISZONY (150G)KOMPOT (250ML)WEGE: GULASZ Z CIECIORKI, ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 22CZWARTEK | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML)1C,7,9KOTLET BROKUŁOWY Z SEREM (100G)1A,3KASZA JAGLANA (150G)SURÓWKA Z RZODKIEWKI OGÓRKA I SZCZYPIORKU (150G) KOMPOT (250ML) WEGE: J/W, ŻUREK BEZ KIEŁBASKI NA WYWARZE WARZYWNYM 1C,7,9 |
| 23PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM (250 ML)1A,3,9KOTLET RYBNY (WYRÓB WŁASNY) (100G)1A,3ZIEMNIAKI PIECZONE (150G)SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z JABŁKIEM (150G)KOMPOT (250ML)WEGE: J/W, ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,9 |
| 26PONIEDZIAŁEK | ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM ZE ŚMIETANĄ (250 ML)7,9GULASZ WIEPRZOWY (150G)1AKASZA WIEJSKA (150G)1CBURACZKI (150G)KOMPOT (250ML)VEGE: GULASZ WARZYWNY, ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 7,9 |
| 27WTOREK | KRUPNIK Z NATKĄ Z PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM(250 ML) 1C,9 NUGGETSY Z KURCZAKA (100G)1A,3ZIEMNIAKI (150G)MARCHEWKA Z GROSZKIEM (150G)1AKOMPOT (250ML) VEGE: KROKIETY Z PIECZARKAMI 1A,3,7, KRUPNIK NA WYWARZE WARZYWNYM 1C,9 |
| 28ŚRODA | ZUPA OGÓRKOWA PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (250 ML) 9KLOPSIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIETRUSZKOWYM (100/50G)1A,3RYŻ (150G)SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY (150G)KOMPOT (250ML) WEGE: LECZO WARZYWNE, ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 29CZWARTEK |  POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM(250 ML) 7,9PIEROGI UKRAIŃSKIE (5 SZT)1A,7OWOCKOMPOT (250ML)WEGE: J/W, POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM 7, 9 |

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.