

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH MAJ 2024

|  |  |
| --- | --- |
| 6PONIEDZIAŁEK | ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9POTRAWKA DROBIOWA Z MARCHEWKĄ I ZIELONYM GROSZKIEM 150G 1A,7RYŻ 150GJABŁKOKOMPOT 250MLWEGE :ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250 ML 9RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM I WARZYWAMI 300G 3 |
| 7WTOREK | ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7,9KOTLET MIELONY WIEPRZOWY 100G 1A,3KASZA WIEJSKA 150G 1CMIZERIA ZE ŚMIETANĄ 150GKOMPOT 250MLWEGE:ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 7,9KOTLETY SOJOWE 100G 1A, 3, 6 |
| 8ŚRODA | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASĄ NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A ,7,9KURCZE PIECZONE 100GZIEMNIAKI 150GSURÓWKA MARCHEWKA Z SELEREM 150G ,9KOMPOT 250MLWEGE:ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1A ,7,9KROKIETY ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA 2 SZT 1A, 3, 7 |
| 9CZWARTEK | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9PIEROGI Z MIĘSEM 5SZT 1AOWOCKOMPOT 250MLWEGE:BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9PIEROGI Z PIECZARKAMI I ŻÓŁTYM SEREM 5 SZT 1A, 7 |
| 10PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250ML 1A,3 9KOTLET RYBNY 100G 1A 3,4ZIEMNIAKI 150GSUROWKA WIOSENNA 150GKOMPOT 250 MLWEGE:BULION WARZYWNY Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250 ML 1A, 3, 9KOTLET RYBNY J/W |
| 13PONIEDZIAŁEK | ZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7,9GULASZ WIEPRZOWY 150G 1AKASZA WIEJSKA 150G 1COGÓREK KISZONY 150GKOMPOT 250MLWEGE:ZUPA WIELOWARZYWNA Z CZERWONĄ SOCZEWICĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 7,9GULASZ Z CIECIORKI 150G |
| 20PONIEDZIAŁEK | KAPUŚNIAK Z KISZONEJ KAPUSTY NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9KAWAŁKI KURCZAKA Z WARZYWAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM 100G/80G 1A,7RYŻ 150GPOMARAŃCZA KOMPOT 250MLWEGE:KAPUŚNIAK Z KISZONEJ KAPUSTY NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM I WARZYWAMI 300G 3 |
| 21WTOREK | ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9SZTUKA MIĘSA WSOSIE PIECZENIOWYM 100/80G 1AKASZA WIEJSKA 150G 1CSURÓWKA SZWEDZKA 150GKOMPOT 250MLWEGE:ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9KOTLET JAJECZNY 100G 1A, 3 |
| 22ŚRODA | ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9KURCZE PIECZONE 100G ZIEMNIAKI 150G MIZERIA Z OGÓRKIEM I RZODKIEWKĄ NA ŚMIETANIE 150G 7KOMPOT 250MLWEGE :ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9KROKIETY Z PIECZARKAMI I SEREM ŻÓŁTYM 2 SZT 1A, 3, 7 |
| 23CZWARTEK | ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9PIEROGI UKRAIŃSKIE Z ZIEMNIAKAMI I TWAROGIEM 5SZT 1A, 7JABŁKO KOMPOT 250MLWEGE:ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 9PIEROGI J/W |
| 24PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250ML 1A,3,9KOTLET RYBNY 100G 1A,3,4ZIEMNIAKI 150GSURÓWKA WIOSENNA 150GKOMPOT 250ML WEGE:BULION WARZYWNY Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250 ML 1A, 3, 9KOTLET J/W |
| 27PONIEDZIAŁEK | KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1C,9SPAGHETTI A’LA BOLONESSE 300G 1A,3,9MARCHEWKA NA CIEPŁO 150GKOMPOT 250MLWEGE:KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1C,9SPAGHETTI NAPOLI 300G 1A,3,9 |
| 28WTOREK | ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7 ,9FILET Z PIERSI KURCZAKA W SOSIE PIECZENIOWYM 100/80 1A,3 KASZA WIEJSKA 150G 1CSURÓWKA WIELOWARZYWNA 150GKOMPOT 250MLWEGE:ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 7 ,9KASZOTTO WARZYWNE 300G 1C |
| 29ŚRODA | ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9GOŁĄBEK INACZEJ W SOSIE POMIDOROWYM 100G/80G 1A,3ZIEMNIAKI 150GPOMARAŃCZA KOMPOT 250MLWEGE: ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM ZABIELANA NA WYWARZE WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9GOŁĄBEK JARSKI W SOSIE POMIDOROWYM 100G/80G 1A,  |

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.