

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH WRZESIEŃ 2024

|  |  |
| --- | --- |
| 9  PONIEDZIAŁEK | KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1C,9  SPAGHETTI A’LA BOLONESSE 300G 1A,3,9  NEKTARYNKA  KOMPOT 250ML  WEGE:SPAGHETTI NAPOLI 300G 1A,3, KRUPNIK NA WYWARZE WARZYWNYM 1C,9 |
| 10  WTOREK | ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 7,9  SZTUKA MIĘSA DROBIOWEGO W SOSIE PIECZENIOWYM 100/80 1A  RYŻ 150G  SURÓWKA COLESŁAW 150G 3,10  KOMPOT 250ML  WEGE:KROKIETY ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA 1A,3,7, ZUPA OGÓRKOWA ZABIELANANA NA WYWARZE WARZYWNYM 7,9 |
| 11  ŚRODA | ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML7, 9  KOTLET MIELONY WIEPRZOWY 100G 1A,3  KASZA WIEJSKA 150G 1C  MARCHEWKA Z GROSZKIEM NA CIEPŁO 100G 1A 7  KOMPOT 250ML  WEGE: KOTLET BROKUŁOWY 1A,3, ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE WARZYWNYM 7,9 |
| 12  CZWARTEK | KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9  PIEROGI Z MIĘSEM 5SZT 1A  BANAN  KOMPOT 250ML  WEGE:PIEROGI Z PIECZARKĄ I SEREM 1A,7, KAPUŚNIAK NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 13  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 350ML 1A,3 9  PALUSZKI RYBNE 100G 1A,3,4  ZIEMNIAKI 150G  SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 100G  KOMPOT 250G  WEGE:J/W, ROSÓŁ Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,9 |
| 16  PONIEDZIAŁEK | ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9  GULASZ WIEPRZOWY 150G 1A  KASZA WIEJSKA 150G 1C  OGÓREK KISZONY 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:GULASZ Z CIECIORKI, ZUPA KALAFIOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 17  WTOREK | ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 1A,3,7,9  KURCZE PIECZONE 100G  ZIEMNIAKI 150G  MIZERIA 150G 7  KOMPOT 250ML  WEGE: KOTLET JAJECZNY 1A,3, ZUPA KOPERKOWA Z MAKARONEM I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,7,9 |
| 18  ŚRODA | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO WARZYWNYM 250ML 9  PULPETY WIEPRZOWE W SOSIE KOPERKOWYM 100/80G 1A,3  RYŻ 150G  MARCHEWKA Z JABŁKIEM 150G  KOMPOT 250ML  WEGE: KROKIETY Z PIECZARKĄ I SEREM 1A,3,7, BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIACZKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 19  CZWARTEK | ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250ML 9  MAKARON Z TWAROGIEM I MUSEM TRUSKAWKOWYM 200/50/50G 1A,3,7  JABŁKO  KOMPOT 250ML  WEGE:J/W, ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 20  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 250ML 1A,3,9  KOTLET RYBNY W SOSIE POMIDOROWYM 100G/80 1A,3,4  ZIEMNIAKI 150G  SURÓWKA WIELOWARZYWNA 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:J/W, ROSÓŁ Z MAKARONEM I NATKĄ PIETRUSZKI 1A,3,9 |
| 23  PONIEDZIAŁEK | ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250ML 9  SPAGHETTI A`LA BOLOGNESSE 300G 1A,3,9  MARCHEWKA NA CIEPŁO 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:SPAGHETTI NAPOLI 1A,3, ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNYM 9 |
| 24  WTOREK | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250ML 1A,7,9  KOTLET POŻARSKI DROBIOWY 100G 1A,3  ZIEMNIAKI 150G  BURACZKI 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:KROKIETY ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA 1A,3,7, ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,7,9 |
| 25  ŚRODA | ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250ML 1A,3,9  SZTUKA MIĘSA WIEPRZOWEGO W SOSIE PIECZENIOWYM 100/80G 1A  KASZA WIEJSKA 150G 1C  SURÓWKA Z KAPUSTY Z KOPERKIEM 150G  KOMPOT 250ML  WEGE:KASZOTTO Z WARZYWAMI 1C,9, ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,9 |
| 26  CZWARTEK | KRUPNIK Z NATKĄ Z PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250G 1C,9  PIEROGI UKRAIŃSKIE 5 SZT 1A,7  ŚLIWKA  KOMPOT 250ML  WEGE:J/W, KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM 1C,9 |
| 27  PIĄTEK | ROSÓŁ Z MAKARONEM I Z NATKĄ PIETRUSZKI 1A,3,9  NUGETSY RYBNE 100G 1A,3,4  ZIEMNIAKI 150G  SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 150G  LEMONIADA 250ML  WEGE: J/W, ROSÓŁ Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM 1A,3,9 |
| 30  PONIEDZIAŁEK | ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 250ML 9  KAWAŁKI KURCZAKA Z WARZYWAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM Z MAKARONEM 1A,3,7  BRZOSKWINIA  KOMPOT 250ML  MAKARON Z WARZYWAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM 1A,3,7, ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE WARZYWNYM 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.