

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH WRZESIEŃ 2024

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