

SZKOŁA PODSTAWOWA INFORMACJA O ZESTAWACH DZIENNYCH Grudzień 2024

Gramatura:

- ziemniaki, kasza, ryż, makarony – 150g

- mięso porcjowane – 100g

- pierogi – 5 sztuk

- naleśniki, krokiety – 2 sztuki

- surówki – 150g

- zupy – 250ml

- kompot – min.200 ml

- dania jednogarnkowe (razem z makaronem, kaszą itp.) min.300g

- mięso z sosem – 100/80g

|  |  |
| --- | --- |
| 2PONIEDZIAŁEK | KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 1C,9GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI 1AKASZA JĘCZMIENNA 1CKOMPOTWEGE: KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM, KASZOTTO Z WARZYWAMI |
| 3WTOREK | ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 7,9PULPETY WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM 1A,3ZIEMNIAKIOGÓREK KISZONYKOMPOTWEGE: ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE WARZYWNYM, KOTLETY KALAFIOROWO-JAJECZNE 1A,3  |
| 4ŚRODA | ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 9KOTLET POŻARSKI W SOSIE PIECZENIOWYM 1A,3RYŻBURACZKIKOMPOTWEGE: ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNYM, LECZO WARZYWNE |
| 5CZWARTEK | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 9PIEROGI Z MIĘSEM 1AOWOCKOMPOTWEGE: BARSZCZ CZERWONY NA WYWARZE WARZYWNYM, PIEROGI Z PIECZARKĄ I SEREM 1A,7 |
| 6PIĄTEK | ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 7,9NUGETSY Z RYBY 1A,3,4ZIEMNIAKISURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTYKOMPOTWEGE: ZUPA POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM, J/W 9 |
| 9PONIEDZIAŁEK | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASKĄ NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 1A,7,9POTRAWKA DROBIOWA Z MARCHEWKĄ I ZIELONYM GROSZKIEM 1A,RYŻKOMPOTŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM, RYŻ ZASMAŻANY Z JAJKIEM I WARZYWAMI 3,9 |
| 10WTOREK | ROSÓŁ Z MAKARONEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 1A,3,9KOTLET MIELONY WIEPRZOWY Z SOSEM MIĘSNYM 1A,3ZIEMNIAKIBURACZKIKOMPOTWEGE: ROSÓŁ Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM, KOTLET ZIEMNIACZANY Z PIECZARKĄ 1A,3 |
| 11ŚRODA | ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 7,9FILET Z PIERSI KURCZAKA W ZIOŁACH Z PIECA W SOSIE PIECZENIOWYM 1AKASZA WIEJSKA 1CSURÓWKA COLESŁAW 3,10KOMPOTWEGE: ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM, KROKIETY ZE SZPINAKIEM 1A,3,7 |
| 12CZWARTEK | ZUPA JARZYNOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 9MAKARON Z TWAROGIEM I POLEWĄ JOGURTOWO-TRUSKAWKOWĄ 1A,3,7OWOCKOMPOTWEGE: JARZYNOWA NA WYWARZE WARZYWNYM, J/W |
| 13PIĄTEK | ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 7, 9RYBA PANIEROWANA 1A,4ZIEMNIAKISURÓWKA Z MARCHEWKI I SELERAKOMPOTWEGE: KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM, J/W 9 |
| 16PONIEDZIAŁEK | ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 7,9SPAGHETTI A`LA BOLOGNESE Z WARZYWAMI 1A,3,KOMPOTWEGE: ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM, SPAGHETTI NAPOLI 1A,3,7,9 |
| 17WTOREK | ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 1A,3,9KURCZĘ PIECZONE, SOS PIECZENIOWY 1AKASZA JĘCZMIENNA 1CMARCHEWKA Z GROSZKIEM 1AKOMPOTWEGE: ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM, NALEŚNIKI Z SEREM 1A,3,7,9 |
| 18ŚRODA | ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 9GOŁĄBEK INACZEJ BEZ ZAWIJANIA W SOSIE POMIDOROWYM 1A,3ZIEMNIAKIOGÓREK KISZONYKOMPOTWEGE: ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNYM, GOŁĄBKI JARSKIE (KASZA WIEJSKA,PIECZARKA,CEBULA) 1C,3,9 |
| 19CZWARTEK | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 1C,9PIEROGI UKRAIŃSKIE 1A,7OWOCKOMPOTWEGE: BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM, J/W 1C,9 |
| 20PIĄTEK | ŻUREK Z KIEŁBASKĄ I ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM 1A,9NUGETSY RYBNE 1A,3,4ZIEMNIAKI Z KOPERKIEMSURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTYKOMPOTWEGE: ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM, J/W 1A,3,9 |

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.A- pszenica,B- żyto,C- jęczmień, D-owies, E-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.