



Pan Widelec



JADŁOSPIS

Poniedziałek, 18.03.2024 r.

Zupa: kalafiorowa na rosole z warzywami (seler)

II danie: kolorowy kociółek z ryżem, schabem duszonym i warzywami (seler) (włoszczyzna, cukinia, brokuł, marchew mini, groszek, kalafior, brukselka)

Do picia: sok owocowy 100%

Wtorek, 19.03.2024 r.

Zupa: pomidorowa na bulionie warzywnym z warzywami (seler) i makaronem (gluten pszenny)

II danie: kotlet mielony wieprzowy (jajko, gluten pszenny) z frytkami pieczonymi i surówka z kapusty białej z marchewką

Do picia: woda

Środa, 20.03.2024 r.

Zupa: fasolowa na wędzonce z warzywami (seler) i ziemniakami, kielbasą wieprzową i boczkiem

II danie: makaron z sosem jogurtowo-truskawkowym (mleko)

Do picia: woda i owoc sezonowy

Czwartek, 21.03.2024 r.

Zupa: grysikowa (gluten pszenny) na rosole drobiowym z warzywami (seler)

II danie: stripsy z kurczaka (gluten pszenny) z ziemniakami i marchewką mini z masłem (mleko)

Do picia: woda

Piątek, 22.03.2024 r.

Zupa: barszcz czerwony na bulionie warzywnym z warzywami (seler) i ziemniakami

II danie: pierogi (gluten pszenny) z serem białym (mleko) i ziemniakami i jogurtem naturalnym (mleko)

Do picia: sok owocowy 100%

1. Produkcja posiłków dostosowana do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 2. Produkty w posiłkach mogą zawierać alergen. Zarządzenie z Rozporządzenia PE i Rządu (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. zgodnie z informacjami od producentów używane w szkole produkty gotowe (np. koncentrat pomidorowy) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: gluten, mleko, jajo, seler, gorczyca, orzechy, soja. 3. W przypadku wystąpienia czynników niezależnych od nas (np. brak prądu, wody, itp.) zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian w podanym jadłospisie. 4. Potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. 5. Do smażenia używany jest olej roślinny np. rzepakowy. 6. Podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukru w 250ml (szklanka, kubek). 7. Pieczywo mieszane (pieczywo razowe, graham, żytnie, pszenne, wielozłaziste, orkiszowe, owsiane)