

JADŁOSPIS W TERMINIE OD 22.04.2024 DO 26.04.2024

POTRAWY		GRAMATURA (g)/POJEMNOŚĆ (ml)/ILOŚĆ (szt.)
PONIEDZIAŁEK		22.04.2024
1.	ZUPA BARSZCZ UKRAIŃSKI	300
2.	RYŻ Z JABŁKAMI I ŚMIETANĄ	240
3.	HERBATA Z CYTRYNĄ	200
4.	OWOC I WARZYWO	1,1
5.		
WTOREK		23.04.2024
1.	ZUPA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ	300
2.	SPAGHETTI BOLOGNESE	260
3.	WODA Z CYTRYNĄ	200
4.	OWOC I WARZYWO	1,1
5.		
ŚRODA		24.04.2024
1.	ZUPA KALAFIOROWA	300
2.	GULASZ Z INDYKA	160
3.	KASZA BULGUR	80
4.	SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ	100
5.	KOMPOT TRUSKAWKOWY, OWOC I WARZYWO	200,1,1
CZWARTEK		25.04.2024
1.	ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM	300
2.	PIECZONE UDKO Z KURCZKA	100
3.	ZIEMNIAKI	100
4.	SALATA LODOWA Z JOGURTEM I RZODKIEWKĄ	100
5.	HERBATA Z POKRZYWY, OWOC I WARZYWO	200,1,1
PIĄTEK		26.04.2024
1.	ZUPA OGÓRKOWA Z KROMKĄ CHLEBA	300
2.	PALUSZKI RYBNE	100
3.	ZIEMNIAKI	100
4.	BUKIET WARZYW	100
5.	KOMPOT Z CZARNEJ PORZECZKI, OWOC I WARZYWO	200,1,1

PRODUKTY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POSILKÓW	
Składniki	
1.	kura, burak, koncentrat barszczu, kapusta biała, fasola jaś, marchew, seler, pietruszka, por, ziemniak, śmietana
2.	ryż paraboliczny, masło, jabłko prażone, cynamon, śmietana, cukier puder, cukier z wanilią, mleko
3.	czarna herbata, cytryna, cukier
4.	
5.	
Składniki	
1.	kura, fasolka szparagowa, marchew, seler, pietruszka, por, ziemniak, śmietana
2.	łopatka mielona, cebula, czosnek, marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, mąka tortowa, olej, ser żółty, makaron pełnoziarnisty
3.	cytryna, cukier
4.	
5.	
Składniki	
1.	kura, kalafior, marchew, seler, pietruszka, por, ziemniak
2.	udziec z indyka, cebula, czosnek, olej, mąka tortowa
3.	kasza bulgur, masło
4.	kapusta pekińska, kukurydza konserwowa, papryka czerwona, koperek, olej, cytryna
5.	truskawka, cukier
Składniki	
1.	korpus z kurczaka, szponder, cebula, marchew, seler, pietruszka, makaron jajeczny
2.	udko z kurczaka, olej
3.	ziemniak, masło, mleko
4.	sałata lodowa, rzodkiewka, jogurt naturalny, cytryna
5.	pokrzywa, cukier
Składniki	
1.	kura, żeberko pasek, ogórek kiszony, marchew, seler, pietruszka, por, masło, śmietana, chleb pszenny i pełnoziarnisty
2.	paluszki frosta
3.	ziemniak, masło, mleko
4.	brokuł, kalafior, marchew, pestki słonecznika
5.	czarna porzeczka, cukier

PRZYPRAWY	sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, słodka paryka, bazylija, oregano
-----------	---

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym danu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numer alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie). 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Lubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).