

JADŁOSPIS W TERMINIE OD 29.04.2029 DO 03.04.2024

POTRAWY		GRAMATURA (g)/POJEMNOŚĆ (ml)/ILOŚĆ (szt.)
PONIEDZIAŁEK		29.04.2029
1.	ZUPA POMIDOROWA	300
2.	KOTLET MIELONY	100
3.	ZIEMNIAKI	100
4.	MŁODA KAPUSTA NA KRÓTKO	100
5.	HERBATA RUMIANKOWA, OWOC I WARZYWO	200,1,1
WTOREK		30.04.2024
1.	ZUPA JARZYNOWA	300
2.	FILET Z KURCZAKA W SOSIE ŚMIETANOWO-ZIOŁOWYM	140
3.	RYŻ	80
4.	POMIDORY ZE SZCZYPIORKIEM	100
5.	KOMPOT WIŚNIOWY, OWOC I WARZYWO	200,1,1
ŚRODA		01.05.2024
1.		
2.	DZIEŃ WOLNY OD EDUKACJI SZKOLNEJ	
3.		
4.		
5.		
CZWARTEK		02.04.2024
1.		
2.	DZIEŃ WOLNY OD EDUKACJI SZKOLNEJ	
3.		
4.		
5.		
PIĄTEK		03.04.2024
1.		
2.	DZIEŃ WOLNY OD EDUKACJI SZKOLNEJ	
3.		
4.		
5.		

PRODUKTY POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA POSILKÓW	
Składniki	
1.	kura, żeberko pasek, marchew, seler, pietruszka, por, koncentrat pomidorowy, śmietana, makaron pszenny
2.	łopatka mielona, cebula, czosnek, jaja, bułka pszenna, olej
3.	ziemniak, masło, mleko
4.	młoda kapusta biała, boczek wędzony, koper, masło
5.	rumianek, cukier
Składniki	
1.	kura, kalafior, brukselka, fasola szparagowa, marchew, seler, pietruszka, ziemniak, śmietana
2.	piersi z kurczaka, czosnek, śmietana, olej
3.	ryż paraboliczny, masło
4.	pomidor ,szczypiorek, musztarda, cytryna, olej, cukier puder
5.	wiśnia, cukier

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

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 daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numery 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. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).