

Jadłospis obiadowy od 11.12.2023 r. do 15.12.2023 r.

Data	Obiad	Zmiany
11.12.2023	<p>Krupnik ryżowy na masełku (ziemniaki, ryż, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym (mąka pszenna 1a, jajka 3, wieprzowina, olej, koncentrat pomidorowy, przyprawy)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Mandarynka</p>	
12.12.2023	<p>Zupa gospodarcza z makaronem (mąka pszenna 1a, jajka 3, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet mielony drobiowo-wieprzowy (mięso drobiowe, mięso wieprzowe, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z białej kapusty (biała kapusta, marchew, koper, szczypior, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot wieloowocowy (mieszanka kompotowa i cukier) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
13.12.2023	<p>Zupa „Solferino” na masełku (fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew, por, pietruszka, seler 9, koncentrat pomidorowy, masło 7, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Pierogi ruskie z cebulką i ze śmietaną (mąka pszenna 1a, jajka 3, twaróg półtł. 7, śmietana 7 (18%), ziemniaki, cebula, olej, przyprawy) -</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
14.12.2023	<p>Zupa ziemniaczana na masełku (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Kasza gryczana parowana w piecu (kasza gryczana, przyprawy)</p> <p>Pulpet wieprzowy w sosie koperkowym (mięso od szynki, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, śmietana 7 (18%), cebula, koper, przyprawy)</p> <p>Salatka z buraczków (burak, cebula, ocet 10%, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot wiśniowy (wiśnie i cukier) + woda mineralna n/g</p> <p>Gruszka</p>	
15.12.2023	<p>Kapuśniak z kwaszonej kapusty (kapusta kwaszona, mąka pszenna 1a, masło 7, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, czosnek, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Medalion rybny (filet z dorsza 4, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Fasolka szparagowa z masełkiem (fasolka szparagowa, masło 7, sól)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Mus bananowo-truskawkowy (banan, truskawka mrożona, cukier opcjonalnie)</p>	

W związku z obowiązkiem stosowania m In. Przez placówki szkolne i przedszkolne Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, us.9, załącznik II – przedstawiamy wykaz danych szczegółowych substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użyte przy wytwarzaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma ulegnie zmianie. Do każdego alergenu pokarmowego została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona na jadłospisie.

1. Zboża zawierające gluten

1a) pszenica, 1b) żyto, 1c) jęczmień, 1d) owies, 1e) orkisz, 1f) kamut

2. Skorupiaki i produkty pochodne

3. Jaja i produkty pochodne

4. Ryby i produkty pochodne

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne

6. Soja i produkty pochodne

7. Mleko i produkty pochodne

8. Orzechy

8a) migdały, 8b) orzechy laskowe, 8c) orzechy włoskie, 8d) orzechy nerkowca, 8e) orzeszki pekan, 8f) orzeszki brazylijskie,

8g) pistacje/orzechy pistacjowe, 8h) orzechy makadamia

9. Seler i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

12. Dwutlenek siarki

13. Łubin

14. Mięczaki

Jadłospis obiadowy od 18.12.2023 r. do 22.12.2023 r.

Data	Obiad	Zmiany
18.12.2023	<p>Zupa brukselkowa ze śmietaną na masełku (brukselka, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Makaron kolorowy z kurczakiem w sosie curry (mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, filet drobiowy, cebula, seler 9, śmietana 7 (18%), olej, przyprawy)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Kiwi</p>	
19.12.2023	<p>Krupnik jęczmienny na masełku (kasza jęczmienna 1c, ziemniaki, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet schabowy panierowany (wieprzowina, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, olej, przyprawy)</p> <p>Marchewka z groszkiem (marchew, groszek konserwowy, masło 7, mąka pszenna 1a, przyprawy)</p> <p>Kompot truskawkowy (truskawki i cukier) + woda mineralna n/g</p> <p>Serek owocowy (mleko 7)</p>	
20.12.2023	<p>Zupa kalafiorowa ze śmietaną na masełku (kalafior, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, przyprawy, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Pierogi z kapustą i grzybami (mąka pszenna 1a, jajka 3, kapusta kwaszona, pieczarki, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowy</p>	
21.12.2023	<p>Zupa fasolowa na masełku (fasola biała, ziemniaki, masło 7, marchew, pietruszka, por, seler 9, natka pietruszki, mąka pszenna 1a, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Kasza jęczmienna parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c, przyprawy)</p> <p>Gulasz wołowy (wołowina, cebula, czosnek, mąka pszenna 1a, olej, przyprawy)</p> <p>Ogórek konserwowy (gorczyca 10)</p> <p>Kompot śliwkowy (śliwki i cukier) + woda mineralna n/g</p> <p>Banan</p>	
22.12.2023	<p>Zupa pomidorowa z ryżem na masełku ze śmietaną (ryż, masło 7, koncentrat pomidorowy, marchew, pietruszka, por, seler 9, śmietana 7 (12%), natka pietruszki, mąka pszenna 1a, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Filet z dorsza w ziołach parowany w piecu (dorsz 4, zioła, olej, przyprawy)</p> <p>Bukiet królewski parowany w piecu z masełkiem (kalafior, brokuł, marchew, brukselka, masło 7, sól)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Mus jogurtowy bananowo-truskawkowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, truskawka mrożona, cukier opcjonalnie)</p>	

W związku z obowiązkiem stosowania m In. Przez placówki szkolne i przedszkolne Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, us.9, załącznik II – przedstawiamy wykaz danych szczegółowych substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użyte przy wytwarzaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma ulegnie zmianie. Do każdego alergenu pokarmowego została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona na jadłospisie.

1. Zboża zawierające gluten

1a) pszenica, 1b) żyto, 1c) jęczmień, 1d) owies, 1e) orkisz, 1f) kamut

2. Skorupiaki i produkty pochodne

3. Jaja i produkty pochodne

4. Ryby i produkty pochodne

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne

6. Soja i produkty pochodne

7. Mleko i produkty pochodne

8. Orzechy

8a) migdały, 8b) orzechy laskowe, 8c) orzechy włoskie, 8d) orzechy nerkowca, 8e) orzeszki pekan, 8f) orzeszki brazylijskie,

8g) pistacje/orzechy pistacjowe, 8h) orzechy makadamia

9. Seler i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

12. Dwutlenek siarki

13. Łubin

14. Mięczaki