

Jadłospis obiadowy od 07.10.2024 r. do 11.10.2024 r.

Data	Obiad	Zmiany
07.10.2024	<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>Makaron z kurczakiem w sosie szpinakowo-serowym (mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, filet drobiowy, szpinak mrożony, cebula, czosnek, ser feta 7, serek topiony 7, śmietana 7 (18%), seler 9, olej, przyprawy)</p> <p>Cytrynada z miodem (cytryna, woda i miód) + woda mineralna n/g</p> <p>Jabłko</p>	
08.10.2024	<p>Zupa ogórkowa ze śmietaną na masełku (ogórek kiszony, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Udka drobiowe pieczone w piecu (udka drobiowe, olej, ziola, przyprawy)</p> <p>Sałata zielona ze śmietaną (sałata, szczypiorek, śmietana 7 (18%), ocet 10% przyprawy)</p> <p>Kompot porzeczkowy (czarna porzeczka i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
09.10.2024	<p>Zupa z fasolki szparagowej na masełku ze śmietaną (fasolka szparagowa, ziemniaki, marchew, por, pietruszka, seler 9, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Knedle ze śliwkami z masełkiem (mąka pszenna 1a, mąka ziemniaczana, śliwki, cukier, masło 7, ziemniaki, jajka 3, sól)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
10.10.2024	<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>Kasza jęczmiennie-gryczana parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c, kasza gryczana, przyprawy)</p> <p>Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym (mięso wieprzowe, mąka pszenna 1a, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Sałatka z buraczków (burak, cebula, ocet 10%, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot wieloowocowy (mieszanka kompotowa i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Gruszka</p>	
11.10.2024	<p>Zupa porowa ze śmietaną na masełku (por, ziemniaki, marchew, pietruszka, 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>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Kotlet rybny (filet z dorsza 4, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, jajka 3, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Surówka z kwaszonej kapusty (kapusta kwaszona, marchew, szczypior, cukier, olej)</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.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki |
|--|---|

* 0,250 g kompotu zawiera 6g cukru.

Jadłospis obiadowy od 14.10.2024 r. do 18.10.2024 r.

Data	Obiad	Zmiany
14.10.2024	DZIEŃ EDUKACJI NARODOWEJ	
15.10.2024	<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>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 wiśniowy (wśniei cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Serek owocowy (mleko 7)</p>	
16.10.2024	<p>Zupa szczawiowa z jajkiem ze śmietaną na masełku (szczaw konserwowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, jajka 3, masło 7, śmietana 7 (12%), mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Naleśniki z białym serem i sosem truskawkowym (mąka pszenna 1a, jajka 3, mleko 7, twaróg 7, truskawki, cukier, cukier waniliowy)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
17.10.2024	<p>Rosół drobiowy z makaronem nitki (mąka pszenna 1a, jajka 3, marchew, pietruszka, por, seler 9, drób, przyprawy, cebula, natka pietruszki)</p> <p>Pieczywo mieszane (mąka pszenna 1a i mąka żytnia 1b)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem (ziemniaki, koper)</p> <p>Potrawka z kurczaka (mięso drobiowe, śmietana 7 (18%), mąka pszenna 1a, marchew, pietruszka, por, seler 9, cebula, masło 7, przyprawy)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret (kapusta pekińska, marchewka, papryka mix, ogórek zielony, szczypior, kukurydza konserwowa, koper, olej, przyprawy)</p> <p>Kompot śliwkowy (śliwki i cukier *) + woda mineralna n/g</p> <p>Banan</p>	
18.10.2024	<p>Zupa grochowa (groch łuskany, ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, czosnek, natka pietruszki, 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>Ogórek konserwowy (gorczyca 10)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Mus jogurtowy bananowo-brzoskwiniowy (jogurt naturalny (mleko 7 (2%)), banan, brzoskwinia, 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.

- | | |
|--|--|
| <p>1. Zboża zawierające gluten
 1a) pszenica, 1b) żyto, 1c) jęczmień, 1d) owies, 1e) orkisz, 1f) kamut</p> <p>2. Skorupiaki i produkty pochodne</p> <p>3. Jaja i produkty pochodne</p> <p>4. Ryby i produkty pochodne</p> <p>5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne</p> <p>6. Soja i produkty pochodne</p> <p>7. Mleko i produkty pochodne</p> <p>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</p> <p>* 0,250 g kompotu zawiera 6g cukru.</p> | <p>9. Seler i produkty pochodne</p> <p>10. Gorczyca i produkty pochodne</p> <p>11. Nasiona sezamu i produkty pochodne</p> <p>12. Dwutlenek siarki</p> <p>13. Łubin</p> <p>14. Mięczaki</p> |
|--|--|