

Jadłospis obiadowy od 16.12.2024 r. do 20.12.2024 r.

Data	Obiad	Zmiany
16.12.2024	<p>Zupa ziemniaczana na masełku (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, masło 7, mąka pszenna 1a, natka pietruszki, przyprawy)</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>Mandarynka</p>	
17.12.2024	<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>Stek wieprzowy z cebulką (mięso od szynki, jajka 3, mąka pszenna 1a, mąka żytnia 1b, cebula, olej, przyprawy)</p> <p>Buraczki z chrzanem (burak ćwikłowy, chrzan tarty, ocet, przyprawy, cukier)</p> <p>Kompot wielowocowy (mieszanka kompotowa i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Jogurt owocowy (mleko 7)</p>	
18.12.2024	<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>Ryż parowany w piecu z ciepłym musem jabłkowym ze śmietanką (ryż 1, jabłka, masło 7, mleko 7, śmietana 7 (18%), cukier, cynamon)</p> <p>Woda mineralna n/g</p> <p>Soczek owocowo-warzywny</p>	
19.12.2024	<p>Zupa brokułowa ze śmietaną na masełku (brokuł, 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 jęczmienno-gryczana parowana w piecu (kasza jęczmienna 1c, kasza gryczana, przyprawy)</p> <p>Gulasz wieprzowy (wieprzowina, mąka pszenna 1a, olej, przyprawy, cebula, czosnek, przyprawy)</p> <p>Sałata lodowa z sosem winegret (sałata lodowa, papryka mix, ogórek zielony, szczypior, kukurydza konserwowa, koper, olej, ocet 10%, zioła prowansalskie, cukier, przyprawy)</p> <p>Kompot śliwkowy (śliwki i cukier*) + woda mineralna n/g</p> <p>Gruszka</p>	
20.12.2024	<p>Zupa z zacierką babuni na masełku (ziemniaki, marchew, pietruszka, por, seler 9, jajka 3, masło 7, 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>Surówka z kwaszonej kapusty (kapusta kwaszona, marchew, szczypior, cukier, olej)</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.

- | | |
|--|---|
| <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.

