

JADŁOSPIS *szkoła*
21.10.2024r. - 25.10.2024r.

Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1 - Zboża zawierające gluten; 2 - Skorupiaki i produkty pochodne; 3 - Jaja i produkty pochodne; 4 - Ryby i produkty pochodne; 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe); 6 - Soja i produkty pochodne; 7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki; 13 – Łubin; 14 – Mięczaki

Przyprawy stosowane do przyrządzania potraw:

ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, zioła prowansalskie, papryka mielona, czosnek granulowany, sól o obniżonej zawartości sodu, pieprz, kurkuma, lubczyk, rozmaryn, estragon, tymianek, cebula w proszku, suszona skórka z cytryny.

Produkty z których przygotowywane są posiłki dla dzieci z dietą bezglutenową:

mąka ryżowa, ryż biały i brązowy, mąka kukurydziana, mąka ziemniaczana, kasza gryczana, kasza jaglana, makaron bezglutenowy, pieczywo bezglutenowe, masło, olej rzepakowy, mleko, kefir, jogurt naturalny, sery twarogowe, ser żółty, wędlina, mięso, ryby, jaja, warzywa, cukier, miód, galaretki, kisiel, budyń, soki owocowe, owoce, zioła, przyprawy.

Dieta lekkostrawna:

Przy diecie lekkostrawnej potrawy przygotowywane są na parze, w wodzie, duszone lub pieczone w folii. Produkty które występują w menu zamieniane są na artykuły które dzieci mogą spożywać przy ww. diecie.

	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
PONIEDZIAŁEK 21.10.2024r.	Pieczywo 150g, masło 20g, wędlina 80g, ogórek kiszony 45g, pomidor 50g, powidła 30g, herbata 200ml, kakao 200ml (1,7)	Barszcz biały z ziemniakami 400g, spaghetti 300g, lemoniada 200ml (1,3,7,9,10) owoc	Pieczywo 150g, masło 20g, sałatka jarzynowa 130g, ser żółty 40g, papryka czerwona 35g, herbata 200ml, kawa inka 200ml (1,3,7,10)
WTOREK 22.10.24.	Pieczywo 150g, masło 20g, jajecznica ze szczypiorkiem 140g, wędlina 40g, rzodkiewka 20g, pomidor 50g, herbata 200ml, zupa mleczna- płatki owsiane 250ml (1,3,7)	Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem 400g, naleśniki z serem i z cukrem 300g, kompot owocowy 200ml (1,3,7,9,10)	Pieczywo 150g, masło 20g, kielbasa po węgiersku 80g, ogórek kiszony 45g, dżem 30g, herbata 200ml, mleko 200ml (1,7,10)
ŚRODA 23.10.2024r.	Pieczywo 150g, masło 20g, parówki na gorąco 120g, ketchup 20g, dżem 30g, papryka 35g, ogórek zielony 50g, herbata 200ml, Kawa inka 200ml (1,7,10)	Zupa koperkowa z makaronem 400g, ziemniaki z koperkiem 250g, kotlet schabowy 120g, mizeria 150g, kompot owocowy 200ml. (1,7,9,10)	Pieczywo 150g, masło 20g, wędlina 40g, ser żółty 40g, pomidor 50g, dżem 30g, rzodkiewka 20g, kakao 200ml, herbata 200ml (1,7,10)
CZWARTEK 24.10.2024r.	Pieczywo 150g, masło 20g, ser żółty 80g, wędlina 40g, ogórek kiszony 45g, papryka czerwona 35g, bułka słodka 1szt, kakao 200ml, herbata (1,7)	Zupa grzybowa z makaronem 400g, ziemniaki z koperkiem 250g, pieczeń z karczku 100g, surówka z kapusty pekińskiej 100g, woda mineralna 200ml (1,7,9,10)	Pieczywo 150g, masło 20g, zapiekanka z szynką i pieczarkami 280g, ogórek zielony 50g, dżem 30g, herbata 200ml, kawa inka 200ml (1,7,10)
PIĄTEK 25.10.2024r.	Pieczywo 150g, masło 20g, pasta z makreli 120g, wędlina 80g, pomidor ze szczypiorkiem 55g, dżem 30g, herbata 200ml, kawa inka 200ml (1,3,4,7)	Zupa fasolowa z ziemniakami 400g, ryż z musem truskawkowym 300g, kompot owocowy 200ml (1,3,7,9,10)	

Szef kuchni

Intendent

Wicedyrektor

Dyrektor