



Pan Widelec



JADŁOSPIS

Poniedziałek, 26.02.2024 r.

Zupa: barszcz czerwony na bulionie warzywnym z ziemniakami i włoszczyzną(seler)

II danie: makaron(gluten pszenny)z białym serem(mleko)

Do picia: sok owocowy 100%

Wtorek, 27.02.2024 r.

Zupa: zacierkowa(gluten pszenny) na rosole drobiowym z warzywami(seler)

II danie: pałka z kurczaka z ziemniakami i surówką z buraczków czerwonych

Do picia: woda

Środa, 28.02.2024 r.

Zupa: żurek na wędzonce z włoszczyzną(seler),ziemniakami i kielbasą wieprzową

II danie: kopytka(jajko,gluten pszenny) z sosem pieczeniowym(gluten pszenny)

Do picia: sok owocowy 100%

Czwartek, 29.02.2024 r.

Zupa: jarzynowa (kalafior, brokuł, fasola, brukselka, groszek)na rosole z włoszczyzną(seler) i ziemniakami zabieleną(mleko)

II danie: spaghetti(gluten pszenny)z sosem pomidorowym(gluten pszenny) z przyprawami(bazylią, oregano)

Do picia: woda

Piątek, 01.03.2024 r.

Zupa: barszcz ukraiński z fasolką zieloną ,włoszczyzną(seler) i ziemniakami

II danie: pierogi z serem białym(mleko), ziemniakami i cebulką, z jogurtem naturalnym(mleko)

Do picia: woda

1. Produkcja posiłków dostosowana do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 2. Produkty w posiłkach mogą zawierać alergen. Zarządzenie z Rozporządzenia PE i Rządu (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. zgodnie z informacjami od producentów używane w szkole produkty gotowe (np. koncentrat pomidorowy) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: gluten, mleko, jajo, seler, gorczyca, orzechy, soja. 3. W przypadku wystąpienia czynników niezależnych od nas (np. brak prądu, wody, itp.) zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian w podanym jadłospisie. 4. Potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. 5. Do smażenia używany jest olej roślinny np. rzepakowy. 6. Podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukru w 250ml (szklanka, kubek). 7. Pieczywo mieszane (pieczywo razowe, graham, żytnie, pszenne, wieloziarniste, orkiszowe, owsiane)