



Pan Widelec



JADŁOSPIS

Poniedziałek ,09.05.2022 r.

Śniadanie:plątki zbożowo-miodowe na mleku(mleko),pieczywo mieszane(gluten pszenne)z masłem,dżem niskosłodzony,serek waniliowy(mleko),herbata z miętą i cytryną

Zupa:jarzynowa na rosole zabieleną(kalafior,brokół,brukselka,groszek(mleko,seler)

II danie:makaron spaghetti z sosem pomidorowym,mięsem wieprzowym z przyprawami(bazylija,oregano,tymianek)(seler,gluten pszenne)

Do picia: sok owocowy 100%

Podwieczorek:rogaliki drożdżowe własnego wypieku(gluten pszenne,jajko)

Wtorek,10.05.2022 r.

Śniadanie:kawa zbożowa na mleku(mleko),pieczywo mieszane(gluten pszenne)z masłem,kiełbasa żywiecka, szynka konserwowa,ser żółty,mix warzyw

Zupa:grysikowa na rosole drobiowym z warzywami(seler,gluten pszenne)

II danie:filet drobiowy panierowany z ziemniakami i surówką z kapusty z marchewką(gluten pszenne,jajko,mleko)

Do picia: woda

Podwieczorek:marchew słupki i chrupki kukurydziane

Środa,11.05.2022 r.

Śniadanie:kasza kukurydziana na mleku(mleko),pieczywo mieszane(gluten pszenne) z masłem,paszтет wędzony,polędwica drobiowa,ser żółty,mix warzyw,herbata owocowa

Zupa:grochowa na wędzonce z warzywami(seler)

II danie:makaron z białym serem(gluten pszenne,mleko)

Do picia: sok owocowy 100%

Podwieczorek:owoc i wafle ryżowe

Czwartek,12.05.2022 r.

Śniadanie:kawa inka na mleku(mleko),pieczywo mieszane(gluten pszenne)z ,masłem, ser biały,paprykarz,mix warzyw

Zupa:ryżowa na rosole z warzywami(seler)

II danie:gulasz wieprzowy z ziemniakami i surówką z buraczków (gluten pszenne)

Do picia: woda

Podwieczorek:mus owocowy 100 %

Piątek, 13.05.2022 r.

Śniadanie:mleko(mleko),pieczywo mieszane(gluten pszenne)z masłem,pasta z jajek,ser żółty,mix warzyw

Zupa:ogórkowa na rosole z warzywami zabieleną(seler,mleko)

II danie: ryż na mleku z prażonymi jabłkami (mleko)

Do picia: woda

Podwieczorek:owoc i biszkopty

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.