



Pan Widelec



JADŁOSPIS

Poniedziałek, 13.03.2023 r.

Śniadanie:plątki jaglane na mleku (250 ml),(*mleko*),pieczywo mieszane(40g.)(*gluten pszenney, gluten żytni*)z masłem(5g)(*mleko*), szynka wieprzowa parzona(30g), twarożek kanapkowy(20g), mix sałat, ogórek zielony, herbata z miętą(200ml)

Zupa:jarzynowa na rosole z warzywami i ziemniakami(300g.)(*seler, gluten pszenney*)

II danie:makaron spaghetti(170g)(*gluten pszenney*)z mięsem wieprzowym i sosem pomidorowym(100g.) z przyprawami(bazylija, oregano)(*gluten pszenney*)

Do picia: sok owocowy 100%

Podwieczorek:racuchy drożdżowe(*gluten pszenney, jajko, mleko*)

Wtorek, 14.03.2023 r.

Śniadanie:kawa Inka na mleku(200ml.),(*mleko*),pieczywo mieszane(70g.),(*gluten pszenney, gluten orkiszowy*)z masłem(5g.)(*mleko*),pasta rybna(30g.)(*ryba*), ser żółty(30g.)(*mleko*), ogórek kiszony,

Zupa:grysikowa(*gluten pszenney*) na rosole drobiowym z warzywami(300ml.)(*seler*)

II danie:schab plastrowany(100g.)(w sosie własnym(100 ml.)(*gluten pszenney*)z ziemniakami(150 g.)i marchewką mini z masłem(80g.)(*mleko*)i koperkiem

Do picia: woda

Podwieczorek:owoc sezonowy i chrupki kukurydziane

Środa, 15.03.2023 r.

Śniadanie:kasza manna(*gluten pszenney*)na mleku(250 ml.),(*mleko*),pieczywo mieszane(40g.)(*gluten pszenney*) z masłem(5g.)(*mleko*), polędwica drobiowa(20g.), pasta mięsna drobiowa(30g.), ser biały(15g.)(*mleko*), pomidor koktajlowy, mix sałat, herbata ziołowa(200ml.)

Zupa:fasolowa na wędzonce z warzywami i ziemniakami i kielbasą wieprzową(300ml.)(*seler*)

II danie:naleśniki(*gluten pszenney, jajko, mleko*) z serem białym(*mleko*) i powidłami

Do picia: sok owocowy 100%

Podwieczorek:warzywa słupki i owoce

Czwartek, 16.03.2023 r.

Śniadanie:kawa zbożowa na mleku(200ml.)(*mleko*),pieczywo mieszane(70g.)(*gluten pszenney,gluten żytni*) z masłem(5g.)(*mleko*),kielbasa szynkowa wieprzowa(30g), pasztet drobiowy(30g.), biała rzodkiew, papryka

Zupa:barszcz czerwony z warzywami i ziemniakami zabielały(300ml.)(*seler, mleko*)

II danie:pyzy z mięsem, sosem pieczeniowym i surówką z kapusty kiszonej(300g)(*gluten pszenney, jajko, seler*)

Do picia: woda

Podwieczorek:ciasteczka kruche własnego wypieku(*gluten pszenney, jajko*)

Piątek, 17.03.2023 r.

Śniadanie:zupa mleczna makaronem muszelki(250g.)(*mleko, gluten pszenney*),pieczywo mieszane(40g.)(*gluten pszenney, gluten owsiany*)z masłem(5g.)(*mleko*),pasta jajeczna(*jajko*)(25 g.),ser żółty(25g), ogórek kiszony

Zupa:ryżowa na rosole z warzywami (300ml.)(*seler*)

II danie:filet z ryby(*ryba*) opiekany(100g.) w warzywach(*seler*)(150 g.) z ziemniakami(150g.)

Do picia: woda

Podwieczorek:jogurt owocowy(*mleko*)

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 alergeny. 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(szkłanka,kubek)7. Pieczywo mieszane (pieczywo razowe, graham,żytnie,pszenne,wielozłaziste,orkiszowe,owsiane)