Pan Widelec

JADŁOSPIS

Poniedziałek,22.04.2024 r.
Śniadanie:musli zbożowo-owocowe(gluten pszenny)na mleku(mleko)(250ml),pieczywo mieszane(gluten pszenny,gluten orkiszowy)(40g)z masłem(mleko),polędwica polska(20g),ser żółty(mleko)(20g),dżem niskosłodzony(10g),ogórek zielony,sałata,herbata rumiankowa
Zupa:jarzynowa na rosole z włoszczyzną(seler)(brokuł,kalafior,brukselka,groszek) z ziemniakami zabielana(mleko)
II danie:makaron spaghetti(gluten pszenny) z sosem pomidorowym(gluten pszenny) z mięsem mielonym wieprzowym z przyprawami(bazylia,oregano)
Do picia:sok owocowy 100%
Podwieczorek:ciasto marchewkowe własnego wypieku(gluten pszenny,jajko)

Wtorek,23.04.2024 r.
Śniadanie:kawa zbożowa na mleku(mleko),pieczywo mieszane(gluten pszenny,gluten żytni)(70g)z masłem(mleko),wędzonka zbójnicka(25g), kiełbasa szynkowa(25g),serek kanapkowy z koperkiem i świeżym ogórkiem(mleko),pomidor malinowy,szpinak,szczypiorek
Zupa:ogórkowa na bulionie warzywnym z warzywami(seler) i ziemniakami
II danie:gulasz wieprzowy(gluten pszenny) z kaszą bulgur i surówką z buraczków czerwonych
Do picia:woda
Podwieczorek:andruty(gluten pszenny) z powidłami

Środa,24.04.2024 r.
Śniadanie:kasza manna(gluten pszenny) na mleku(mleko)z rodzynkami(250ml),pieczywo mieszane(gluten pszenny,gluten orkiszowy)(40g)z masłem(mleko),pasta brokułowa z jajkiem(jajko)(20g),szynka delikatesowa(20g),ser żółty(mleko)(10g),papryka ,mix sałat,herbata z imbirem i cytryną
Zupa:żurek na wędzonce(gluten żytni)z kiełbasą wieprzową,boczkiem i jajkiem(jajko) z warzywami(seler) i ziemniakami
II danie:racuchy drożdżowe(gluten pszenny,jajko,mleko)
Do picia:woda
Podwieczorek:owoc sezonowy

Czwartek,25.04.2024 r.
Śniadanie:mleko(mleko)(250ml),pieczywo mieszane(gluten pszenny,gluten żytni)(70g),szynka wieprzowa(25g),polędwica drobiowa(25g),ser biały(mleko)(25g), biała rzodkiew,pomidor malinowy
Zupa:grysikowa(gluten pszenny) na rosole z warzywami(seler)
II danie:kotleciki drobiowe siekane z ziemniakami i surówką wiosenną z mieszanką sałat z sosem vinegret
Do picia: woda
Podwieczorek:kisiel z owocami

Piątek,26.04.2024 r.
Śniadanie:kakao na mleku(mleko)(250ml),pieczywo mieszane(gluten pszenny,gluten żytni)(70g) z masłem(mleko),jajecznica na maśle(jajko,mleko),ser żółty(15g),powidła owocowe(15g),ogórek zielony,roszponka,rzodkiewka
Zupa:porowa na rosole z warzywami(seler) i ryżem
II danie:kotlet z ryby(ryba,jajko,gluten pszenny),z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty
Do picia:sok owocowy 100%
Podwieczorek:galaretka z owocami

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)