

JADŁOSPIS

oddziały przedszkolne, szkoła, gimnazjum

Dzień tygodnia	Menu	Gramatura potraw
Poniedziałek 18.09.2017	<u>Zupa fasolowa z ziemniakami</u> Składniki: fasolka, boczek wędzony, marchewka, pietruszka, seler, por, pietruszka zielona	350g
	<u>Naleśniki z musem jabłkowym i serem</u> Składniki: mąka tortowa, jajka, mleko, olej kujawski, mus jabłkowy, ser biały półtłusty, śmietana 18%	220g
	<u>Kompot truskawkowy</u> 1,3,7,9	200ml
Wtorek 19.09.2017	<u>Barszcz czerwony z ziemniakami</u> Składniki: wywar z kurczaka, marchewka, pietruszka, seler, por, buraki, ziemniaki, śmietana 18%, pietruszka zielona,	350g
	<u>Gulasz mięsny z kaszą jęczmienną</u> Składniki: mięso od szynki, kasza jęczmienna, cebula, mąka, olej kujawski, przyprawy ziołowe	300g
	<u>Salatka z kiszonych ogórków</u> Składniki: ogórki kiszone, marchewka, jabłka, cebula	100g
	<u>Kompot truskawkowy</u> 1,7,9	200ml
Środa 20.09.2017	<u>Rosółek z ryżem</u> Składniki: wywar z kurczaka, marchewka, pietruszka, seler, por, ryż, pietruszka zielona, przyprawy	350g
	<u>Podudzie z kurczaka</u> Składniki: podudzia z kurczaka, olej kujawski, czosnek, przyprawy	250g
	<u>Mizeria</u> Składniki: ogórki zielone, śmietana 18%	100g
	<u>Kompot truskawkowy</u> 1,7,9	200ml
Czwartek 21.09.2017	<u>Zalewajka z ziemniakami</u> Składniki: żurek śląski, marchewka, boczek wędzony, kielbaska z szynki, pietruszka, seler, por, cebula, koperek zielony	350g
	<u>Pyzy z mięsem</u> Składniki: ziemniaki, mąka, jajka, mięso mielone, cebula, przyprawy ziołowe	220g
	<u>Kompot truskawkowy</u> 1,3,7,9	200ml
Piątek 22.09.2017	<u>Krupnik z kaszą</u> Składniki: wywar z kurczaka, kasza jęczmienna, marchewka, pietruszka, seler, por, ziemniaki, przyprawy ziołowe	350g
	<u>Kotlet z ryby</u> Składniki: ryba filet dorsz, jajka, olej kujawski, bułka tarta, przyprawa do ryby	100g
	<u>Ziemniaki</u>	250g
	<u>Surówka z kiszonej kapusty</u> Składniki: kiszona kapusta, marchewka, jabłko, cebula, zielona pietruszka	200ml
	<u>Kompot truskawkowy</u> 1,3,4,7,9	

Jadłospis zgodny z wytycznymi Ustawy z dn. 01.09.2015r. (Dz.U.2015 poz.35) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.08.2015r.

Uwaga zastrzega się w razie potrzeby niewielkie zmiany w jadłospisie.
Informacje dotyczące składu potraw znajduje się u intendenta.

JADŁOSPIS

oddziały przedszkolne

Dzień tygodnia	ŚNIADANIE	Gramatura potraw	PODWIECZOREK	Gramatura potraw
Poniedziałek 18.09.2017	Chleb pszenny i razowy z masłem ekstra Ser żółty Pomidory malinowe Herbata z cytryną Jabłuszko 1,7	80g 5g 25g 2g 200ml 1 szt	Deser monnte Biszkopciki 1,7	80g 2g
Wtorek 19.09.2017	Chleb pszenny i razowy z masłem ekstra Paróweczki cielęce na ciepło Ketchup Herbata z cytryną 1,7	80g 5g 70g 2g 200ml	Chałka z masłem i konfiturą truskawkową Kakao 1,7	80g 200ml
Środa 20.09.2017	Chleb pszenny i razowy z masło ekstra Serek almette Herbata z cytryną Jogurt owocowy 1,7	80g 5g 20g 200ml	Galaretka z owocami (banan, winogron, brzoskwinia)	100g
Czwartek 21.09.2017	Chleb pszenny i razowy z masłem ekstra Polędwica z indyka Sałata zielona Papryka czerwona Herbata z cytryną 1,7	80g 5g 25g 2g 20g 200ml	Rogaliki z masłem i nutellą Herbata owocowa 1,7	50g 200ml
Piątek 22.09.2017	Chleb mieszany z masłem Paszтет drobiowy Ogórek zielony Herbata z cytryną Śliwka 1,7	50g 20g 20g 200ml 2g	Bułeczki maślane z rodzynkami i masłem Kawa inka 1,7	50g 200ml

Jadłospis zgodny z wytycznymi Ustawy z dn. 01.09.2015r. (Dz.U.2015 poz.35) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.08.2015r.

Uwaga zastrzega się w razie potrzeby niewielkie zmiany w jadłospisie.

Informacje dotyczące składu potraw znajduje się u intendenta.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluteny
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 sezamowe i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją pokarmową. W związku z powyższym przy jadłospisie znajduje się spis alergenów, a przy każdym dniu numer alergenu jaki zawiera danie.

.....
(podpis intendenta)

.....
(podpis kucharki)

.....
(podpis dyrektora)