

JADŁOSPIS



PAŹDZIERNIK 2019

SZKOŁA PODSTAWOWA

21.10.2019. (poniedziałek)

Obiad: Ziemniaki, paluszki rybne (pieczone w piekarniku) , groszek z marchewką, kompot wielowocowy. (9,4,3,7)

22.10.2019. (wtorek)

Obiad: Kasza, pulpety w sosie pomidorowym, surówka z kapusty kiszonej, sok 100%, . (7,9,3)

23.10.2018. (środa)

Obiad: Rosół z makaronem , naleśniki z serem i musem truskawkowym, sok 0,2 100%, (1,9,3,7)

24.10.2019. (czwartek)

Obiad: Ryż ,filet z kurczaka (pieczony w rękawie), brokuł gotowany, sok 100%, (9,1,3*)

25.10.2019. (piątek)

Obiad: Zupa kalafiorowa, chleb, gruszka, sok 100% (1,7, 9,3)

W związku z rozporządzeniem przekazujemy Państwu zamieszczone w jadłospisie alergeny oznaczone numerycznie.

Niżej została umieszczona instrukcja odczytywania liczby identyfikującej dany alergen, który będziemy zamieszczać przy danym posiłku.

Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1- Zboża zawierające gluten, **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 sezamu i produkty pochodne, **12-** Dwutlenek siarki, **13-** Łubin, **14-** Mięczaki.

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: sól morską jodowaną, pieprz, pieprz ziołowy, papryka słodka, papryka ostra, czosnek, majeranek, cebula, bazylia, kolendra, gorczyca, kurkuma, imbir, oregano, tymianek, liść laurowy, rozmaryn, pieprz zielony.

