

Jadłospis 29.07.2024-31.07.2024r.

Zespół Edukacyjny Nr 1

Sniadanie / II śniadanie	Obiad	II danie /podwieczorek
29.07.2024 <u>poniedziałek</u> <ul style="list-style-type: none">Pieczycywo mieszane z masłem 1,6,7,11 (65g)Polędwica sopocka 20g 6,9,10Ogórek zielony 20g, pomidor czerwony 30g, sałata 1g, kiełki 2g, rzodkiewka 5g, papryka czerwona 10gHerbata owocowa 150ml, kakao 100ml 1,6,7 II śniadanie: banan 150g Chleb zwykły i razowy, masło, polędwica sopocka, ogórek zielony, pomidor, sałata, kiełki, rzodkiewka, papryka czerwona, mleko, herbata owocowa, kakao, miód, banan	<ul style="list-style-type: none">Pizza domowa z serem 1,7 (150g)Ketchup łagodny (10g)Herbata owocowa (250ml) Mąka, oliwa, drożdże świeże, jajka, ser żółty, polędwica sopocka, ketchup, przyprawy: sól niskosodowa z potasem i magnezem, czosnek granulowany, zioła prowansalskie ,bazylia, oregano, tymianek, herbata owocowa, cukier trzcinowy, miód	<ul style="list-style-type: none">Zupa fasolowa 1,3,5,6,7,8,9,10,11 270gPodwieczorek * Ziemniaki, fasola biała, kości wieprzowe, boczek parzony, boczek surowy, włoszczyzna: /seler, pietruszka, por, marchew /cebula, nać pietruszki, koper, sól niskosodowa z potasem i magnezem, pieprz, pieprz ziołowy, pieprz ziarnisty, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, włoszczyzna susz., mąka, pieczywo mieszane do zupy
30.07.2024 <u>wtorek</u> <ul style="list-style-type: none">Pieczycywo mies. z masłem 1,6,7,11 65gOmlet 30g 3,7Pomidorki koktajlowe 10g, ogórek kiszony 30g, roszonek 1g , papryka mix 20g, szczypior 2gHerbata z cytryną 150ml , mleko 100ml 7 II śniadanie: arbuż 150g Chleb pszenny i razowy, masło, jajka, sól niskosodowa, pieprz mielony, tymianek, pomidorki koktajlowe, ogórek kiszony, roszonek, papryka czerwona i żółta, szczypior, mleko, herbata Lipton, cytryna, miód, arbuż	<ul style="list-style-type: none">Kotlet mielony 1,3,6,7,10,11 80GZiemniaki 1,7 130GWarzywa na parzeKompot wieloowocowy 250ml Lopatka b/k, udka drobiowe trybowane/filet drobiowy, bułka sucha, bułka tarta, jajka, czosnek, cebula, mleko, olej, masło, masło roślinne, przyprawy: sól niskosodowa z potasem i magnezem, pieprz, pieprz ziołowy, pieprz ziarnisty, czosnek granulowany, majeranek, zioła prowansalskie, papryka w proszku/ , ziemniaki, kalafior, marchew mini, bukiet warzyw, mieszanka kompotowa/śliwka, czarna porzeczka, wiśnia, truskawka/ cukier trzcinowy, miód	<ul style="list-style-type: none">Zupa groszkowa 1,3,5,6,7,9,10,11 240gPodwieczorek * Groszek zielony, ziemniaki, udka drobiowe, włoszczyzna /marchew, seler, pietruszka, por, cebula, nać pietruszki, koper, sól niskosodowa z potasem i magnezem, pieprz, pieprz ziołowy, pieprz ziarnisty, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, zioła prowansalskie, włoszczyzna susz., śmietana UHT ,mąka, pieczywo mieszane do zupy
31.07.2024 <u>środa</u> <ul style="list-style-type: none">Pieczycywo mieszane z masłem 1,6,7,11 65gParówka wieprzowa 60g 10Ketchup łagodny 10gOgórek zielony 30g, pomidor malinowy 30g, sałata masłowa 5g, rzodkiewka 5g, papryka żółta 10g, szczypior 1gHerbata ziołowa 150ml, mleko 100ml 7 II śniadanie: ananas 100g, jabłko 50g Chleb zwykły i razowy, masło, parówka wieprzowa, ogórek zielony, pomidor, sałata masłowa, rzodkiewka, papryka żółta, szczypior, herbata pokrzywa, mleko, kakao, ananas, jabłko	<ul style="list-style-type: none">Naleśniki z dżemem 1,3,6,7,11 230gLemoniada cytrynowa Mąka, mleko, jajka, cukier puder, cukier wanilinowy, sól niskosodowa z potasem i magnezem, cytryna, mięta, cukier trzcinowy, miód, dżem owocowy	<ul style="list-style-type: none">Zupa pomidorowa z makaronem 1,3,5,6,7,9,10,11 250gPodwieczorek * Pulpa pomidorowa, makaron mini muszelka, udka drobiowe, włoszczyzna /marchew, seler, pietruszka, por, cebula, nać pietruszki, koper, sól niskosodowa z potasem i magnezem, pieprz, pieprz ziołowy, pieprz ziarnisty, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, zioła prowansalskie, włoszczyzna susz., śmietana UHT, pieczywo mieszane do zupy
01.08.2024 <u>czwartek</u>		
02.08.2024 <u>piątek</u>		

*Śniadania, obiady i podwieczorki- PRZEDSZKOLE *Obiady – SZKOŁA

***INTENDENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIAN W JADŁOSPISIE**

***PODWIECZOREK: owoc, mus owocowy, jogurt owocowy, jogurt waniliowy, mus warzywny, lemoniada różne smaki, smoothie różne smaki (dot. Przedszkola i szkoły)**

***NAPOJE DO OBIADU DOSTĘPNE W WIĘKSZYCH ILOŚCIACH**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorzycza, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Skrót	Opis alergenu	Oznaczenie	Produkty, które mogą zawierać alergen
1	Zboża zawierające gluten: pszenica, jęczmień, owies, żyto, orkisz, produkty pochodne	Produkty spożywcze oraz wypieki na bazie ziaren zbóż z opisu alergenu: skrobia, mąka, krupczatka, kasza manna, kuskus, kaszka kukurydziana, kasza jęczmienna, płatki, otręby, produkty pełnoziarniste, kielki pszenicy	Makaron, naleśniki, bułka tarta, mieszanki zbóż, chleb, wypieki, torty z kremem, ciasta, ciastka, herbatniki, słód, kawa zbożowa, napoje na bazie kakao, mieszanki przypraw, hydrolizowane białko pszeniczne w przyprawach, batony czekoladowe, batony zbożowe
2	Skorupiaki i produkty pochodne		
3	Jaja i produkty pochodne	Jaja	Biszkopty/sucharki, bezy, torty z kremem, ciasta, wypieki, desery, lody, makaron jajeczny
4	Ryby i produkty pochodne	Ryby	Żelatyna
5	Orzeszki ziemne i produkty pochodne	Olej arachidowy	Mieszanki orzechów, bakalie
6	Soja i produkty pochodne	Sojowe: ziarno, mąka, kasza, mleko, desery, nierafinowany olej, lecytyna, białko, kielki soi	Sojowe: przyprawy, chleb, wypieki, burgery, wyroby wędliniarskie, niskotłuszczowe produkty na bazie mięsa mielonego
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Białko mleczne, hydrolizat białka mlecznego, kazeina, białko serwatkowe, laktoalbumina, laktoza, mleko, mleko w proszku, serwatka, śmietana, kwaśna śmietana, maślanka, zsiadłe mleko, mleko skondensowane, jogurt, kefir, ser twarogowy, masło	Margaryna, tłuszcze roślinne, czekolada, wypieki, desery
8	Orzechy różne, migdały, i produkty pochodne	Olej na bazie różnych orzechów, krem orzechowy do smarowania pieczywa, pasta orzechowa, masło orzechowe	Marcepan, nugat, krem orzechowo-nugatowy do smarowania pieczywa, torty z kremem, ciastka, wypieki, desery, bakalie, gotowe przekąski, musli
9	Seler i produkty pochodne	Seler korzeniowy, naciowy, liść selera, soki warzywne z zawartością selera, sól selerowa	Mieszanki przypraw, curry, produkty wędliniarskie oraz mięsne
10	Gorzycza i produkty pochodne	Ziarno gorzycy, musztarda, olej gorzycowy, kielkujące nasiona gorzycy	Wędliny i produkty mięsne, curry, mieszanki przypraw, warzywa konserwowe
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nasiona sezamu, oleje, mąka, sól sezamowe	Chleb, wypieki, krakersy, płatki śniadaniowe, desery
12	Dwutlenek siarki i siarczyny	Dwutlenek siarki i sole kwasu siarkawego	Suszone owoce
13	Łubiny i produkty pochodne		Białka roślinne
14	Mięczaki i produkty pochodne	Owoce morza	