Szkoła 15

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | **Obiad** |
| **23.09.2024**  **Poniedziałek** | Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami zabielana- 400ml  (bulion warzywno - drobiowy, włoszczyzna, fasolka szparagowa, ziemniaki, śmietana 12 %)  Gulasz myśliwski - 120 g / 100 ml (mięso wieprzowe, ogórek kiszony, cebulka, musztarda) Kasza wiejska Surówka z kapusty białej i marchewki  Kompot - 200 ml |
| **Alergeny** | 1,3,5,6,7,9,10 |
| **24.09.2024 Wtorek** | Zupa pomidorowa z ryżem zabielana - 400 ml (bulion warzywno - drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, koncentrat pomidorowy 30 %, śmietana 12 %)  Pieczeń rzymska - 120 g  (mięso mielone drobiowe, mięso mielone wieprzowe, bułka trata, jajko)  Sos koperkowo – pietruszkowy - 100 ml  Ziemniaki puree - 200 g Surówka wielowarzywna - 100 g (kapusta biała, marchewka, seler, pietruszka)  Kompot - 200 ml |
| **Alergeny** | 1,3,5,6,7,9,10 |
| **25.09.2024 Środa** | Zupa ogórkowa z ziemniakami zabielana - 400 g (bulion warzywno - drobiowy, włoszczyzna, ogórki kiszone, ziemniaki, śmietana 12 %)  Kotlet schabowy - 120 g  (mięso wieprzowe, panierka: bułka tarta, jajko)  Ziemniaki puree - 200 g  Buraczki gotowane - 100 g  Kompot - 200 ml |
| **Alergeny** | 1,3,5,6,7,9,10 |
| **26.09.2024**  **Czwartek** | Zupa barszcz z ziemiankami zabielana - 400 ml (bulion warzywno - drobiowy, włoszczyzna, buraki, zakwas buraczany, ziemniaki, śmietana 12%)  Kurczak pieczony w sosie własnym - 120 g Ziemniaki puree - 200 g  Surówka z marchewki i brzoskwini 100 g  Kompot - 200 ml |
| **Alergeny** | 1,5,6,7,9,10 |
| **27.09.2024**  **Piątek** | Zupa ryżowa z kalafiorem zabielana - 400 ml  (bulion warzywno - drobiowy, włoszczyzna, kalafior, ryż, śmietana 12 %)  Kotlet rybny - 120 g  (filet rybny, panierka: bułka tarta, jajko)  Sos grecki - 100 g (marchewka, pietruszka, koncentrat pomidorowy 30 %)  Ziemniaki purée - 100 g  Kompot - 200 ml |
| **Alergeny** | 1,3,4,5,6,7,9,10 |

Alergeny – załącznik II do Rozporządzenia 1169/2011 – oznaczenie numeryczne w rubryce alergeny

1.Zboża 2.Skorupiaki 3.Jaja i produkty pochodne 4.Ryby i produkty pochodne 5.Orzeszki zmienne lub ich pochodne 6.Soja 7.Mleko i produkty pochodne 8.Orzechy 9.Seler i produkty pochodne 10.Gorczyca i produkty pochodne 11.Nasiona sezamu i produkty pochodne 12.Dwitlenek siarki i siarczany 13.Łubin i produkty pochodne 14.Mięczaki i produkty pochodne

1. Informacje o składzie produktów oraz dokładne informacja dotyczące alergenów i receptur potraw dostępne są w sekretariacie (kuchni przygotowującej posiłki) – udostępniane każdorazowo na zgłoszenie przez kierownika ośrodka.
2. Kuchnia zastrzega sobie prawo do zmiany produktów w jadłospisach. Informacja o zmianach podawana jest z wyprzedzeniem.