



# Pan Widelec



## JADŁOSPIS

### **Poniedziałek, 08.04.2024 r.**

**Zupa:** kalafiorowa na rosole z włoszczyzną(seler) i ziemniakami zabelana(mleko)

**II danie:** risotto z mięsem wieprzowym ,sosem pomidorowym (gluten pszenney) z przyprawami(bazylija,oregano)

**Do picia:** sok owocowy 100%

### **Wtorek, 09.04.2024 r.**

**Zupa:** cytrynowa na bulionie drobiowym z włoszczyzną(seler),kurczakiem,i szpeclami(gluten pszenney,jajko)

**II danie:** kotlet schabowy panierowany(jajko,gluten pszenney) z ziemniakami i surówką z kapusty z marchewką

**Do picia:** woda

### **Środa, 10.04.2024 r.**

**Zupa:** grochowa na wędzonce z warzywami(seler),ziemniakami i kiełbasą wieprzową i boczkiem wędzonym

**II danie:** naleśniki(gluten pszenney,jajko,mleko)z serem białym (mleko)z wanilią

**Do picia:** sok owocowy 100%

### **Czwartek, 11.04.2024 r.**

**Zupa:** minestrone z włoszczyzną(seler),zieloną fasolką szparagową,ziemniakami ,makaronem kuleczki(gluten pszenney) i pomidorami

**II danie:** kurczak w sosie śmietanowo-ziołowym(mleko,gluten pszenney) z makaronem penne(gluten pszenney)

**Do picia:** woda i owoc sezonowy

### **Piątek, 12.04.2024 r.**

**Zupa:** pomidorowa na rosole z warzywami(seler) i makaronem(gluten pszenney)

**II danie:** filet z ryby panierowany(ryba,gluten pszenney,jajko) z ziemniakami i ogórkiem kiszonym

**Do picia:** woda

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, wieloziarne, orkiszowe, owsiane)