

Corner House

SZKOŁA PODSTAWOWA

Informacja o zestawach dziennych

Październik 2023

2	KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 1C,9 MAKARON Z MUSEM OWOCOWYM I POLEWĄ JOGURTOWĄ (300 G) SURÓWKA MARCHEWKA Z JABŁKIEM (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: J/W
3	ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 KOTLET MIELONY Z MIĘSA DROBIOWO-WIEPRZOWEGO Z DODATKIEM SERA W SOSIE MIĘSNYM (200G) 1A,3,7 KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM (150G) GROSZEK Z MARCHEWKĄ (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET JAJECZNY
4	ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASKĄ DROBIOWĄ NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1B,7,9 SZTUKA MIĘSA W SOSIE PIECZENIOWYM (100G) 1A,7 RYŻ (150G),SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA I SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (150G) 7 KOMPOT (250ML) VEGE: ROSÓŁ NA WYWARZE WARZYWNYM, KOTLET JAJECZNY
5	ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 PIEROGI UKRAIŃSKIE Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI 5 SZT 1A,7 SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I MARCHEWKI (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: J/W
6	ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1A,3,9 MINTAJ W PANIERCE Z PIECA (150G) 1A,3,4 ZIEMNIAKI Z PIECA (150G) KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: J/W

7	-
8	-
9	ZUPA WIELOWARZYWNA Z SOCZEWICĄ CZERWONĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 7,9 POTRAWKA Z KURCZAKA Z MARCHEWKĄ I ZIEŁONYM GROSZKIEM (150G) 1A RYŻ Z OLEJEM (150G) OGÓREK KISZONY (150G) , KOMPOT (250ML) VEGE: LECZO WARZYWNE
10	ZUPA GROCHOWA NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 PULPETY WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (150G+50G) 1A,3,7 KASZA GRYCZANA (150G) SURÓWKA Z BURACZKÓW I JABŁKA (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET WARZYWNY
11	BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 9 KOTLET MIELONY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO W SOSIE MIĘSNYM (200G) KASZA JĘCZMIENNA (150G) MARCHEWKA NA CIEPŁO (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: BATAT ZAPIEKANY Z PESTO I SEREM FETA
12	ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 NALEŚNIKI Z TWAROGIEM (2 SZTUKI) 1A,3,7 SURÓWKA Z MARCHEWKI I BRZOSKWINI (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: J/W
13	ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 1A,3,9 PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W PANIERCE (3 SZTUKI) 1A,3,4 PUREE ZIEMNIACZANE Z MASŁEM 7 (150G) SURÓWKA KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: J/W
14	-

15	-
16	ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1A,3,7,9 GULASZ WIEPRZOWY (200G) 1A KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM (150G) OGÓREK KISZONY (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: GULASZ Z CIECIORKI I WARZYW
17	ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 KOTLET POŻARSKI Z MIĘSA DROBIOWEGO W SOSIE PIECZENIOWYM (200G) 1A,3 RYŻ Z OLEJEM (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET JAJECZNY 1A,3,7
18	ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 9 SZTUKA MIĘSA W SOSIE MIĘSNYM (200G) 1A,3,4 KASZA GRYCZANA Z OLIWĄ (150G) KALAFIOR (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: KROKIETY Z SEREM I PIECZARKĄ
19	ZUPA POMIDOROWA NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 PIEROGI Z MIĘSEM 4 SZTUKI 1A,3,7 SAŁATKA SZWEDZKA (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: PIEROGI NA SŁODKO
20	ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 1A,3,9 MINTAJ W PANIERCE Z PIECA (150G) 1A,3,4 ZIEMNIAKI Z PIECA (150G) KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: J/W
21	-
22	-

23	<p>ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI I KIEŁBASKĄ DROBIOWĄ NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1B,7,9 SPAGHETTI A`LA BOLOGNESE (300G) 1A,3, BROKUŁ NA PARZE (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: SPAGHETTI NAPOLI</p>
24	<p>BARSZ CZERWONY NA WYWARZE WARZYWNYM Z ZIEMNIAKAMI (250ML) 9 FILET Z PIERSI KURCZAKA W SOSIE PIECZENIOWYM (200G) ZIEMNIAKI (150G) SURÓWKA Z MARCHEWKI I GRUSZKI (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: GULASZ WARZYWNY</p>
25	<p>ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 PULPETY WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (150G+50G) 1A,3,7 KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM (150G) 1C SURÓWKA Z BURACZKÓW I JABŁKA (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: KASZOTTO Z WARZYWAMI</p>
26	<p>ZUPA Z ZIEŁONEGO GROSZKU Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 PIEROGI Z OWOCAMI I POLEWĄ JOGURTOWĄ 5 SZTUK 1A,7 SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA (250G) KOMPOT (250ML) VEGE: J/W</p>
27	<p>ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 1A,3,9 PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W PANIERCE (3 SZTUKI) 1A,3,4 PUREE ZIEMNIACZANE Z MASŁEM 7 (150G) SURÓWKA KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: J/W</p>
28	-
29	-

30	<p style="text-align: center;">KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 1C,9 SPAGHETTI A`LA CARBONARA Z SZYNKĄ I SEREM (300 G) 1A,3,7 BROKUŁ NA PARZE (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: SPAGHETTI A`LA CARBONARA BEZ SZYNKI, Z PIECZARKĄ 1A,3,7</p>
31	<p style="text-align: center;">ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 SZTUKA MIĘSA W SOSIE PIECZENIOWYM (100G) 1A,7 KASZA GRZYCZANA (150G) SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA I SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (150G) 7 KOMPOT (250ML) VEGE: KROKIETY ZE SZPINAKIEM (2 SZTUKI) 1A,3,7</p>

Jadłospis może ulec zmianie w zależności od dostępności surowców. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości alergenów.

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten, tj. A pszenica, B żyto, C jęczmień, D owies, E orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karaku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfatokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.