

Corner House

SZKOŁA PODSTAWOWA

Informacja o zestawach dziennych

Wrzesień 2023

| | |
|----|---|
| 11 | ZUPA BROKUŁOWA Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 9 POTRAWKA Z KURCZAKA Z MARCHEWKĄ I GROSZKIEM ZIELONYM (150G) 1 RYŻ Z OLIWĄ (150G) KALAFIOR (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: GULASZ WARZYWNY |
| 12 | ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1,7,9 BITKI ZE SCHABU W SOSIE PIECZENIOWYM (100G+50G) KASZA GRYCZANA (150G) MIZERIA Z JOGURTEM I SZCZYPIORKIEM (150G), 7 KOMPOT (250ML) VEGE: KASZOTTO Z WARZYWAMI |
| 13 | ZUPA GROCHOWA Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 9 KOTLET MIELONY Z MIĘSA DROBIOWO-WIEPRZOWEGO Z DODATKIEM SERA (100G) 1,3,7 ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150G), SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA I SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (150G) 7 KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET JAJECZNY |
| 14 | ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 9 NALEŚNIKI Z TWAROGIEM Z POLEWĄ JOGURTOWĄ 2 SZT 1,5,7 SURÓWKA Z MARCHEWKI I BRZOSKWINI (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: J/W |
| 15 | ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI (250ML) PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W PANIERCE (3 SZTUKI) 1,3,4, PUREE ZIEMNIACZANE Z MASŁEM (150G) 7 KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: J/W |

| | |
|----|---|
| 16 | - |
| 17 | - |
| 18 | ZUPA WIELOWARZYWNA Z SOCZEWICĄ CZERWONĄ I ŚMIETANKĄ NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1,7,9 GULASZ WIEPRZOWY (150G) 1 KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM (150G) 1 OGÓREK KISZONY (150G) , KOMPOT (250ML) VEGE: LECZO WARZYWNE |
| 19 | ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 9 KOTLET POŻARSKI Z MIĘSA DROBIOWEGO (100G) 1,3,7 ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150G) SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY I MARCHEWKI (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET WARZYWNY |
| 20 | KRUPNIK Z NATKĄ PIETRUSZKI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 1,9 SZTUKA MIĘSA PIECZONA W ZIOŁACH (100G) ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 150G) BURACZKI (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: BATAT ZAPIEKANY Z PESTO I SEREM FETA |
| 21 | ZUPA Z ZIELONEGO GROSZKU NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1,9 PIEROGI Z MIĘSEM (5 SZTUK) 1,3,7 SAŁATKA SZWEDZKA (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: PIEROGI NA SŁODKO |
| 22 | ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1,9 MINTAJ W PANIERCE Z PIECA (100G) 1,3,4 ZIEMNIAKI Z PIECA (150G) SURÓWKA Z RZODKIEWKI, OGÓRKA I SZCZYPIORKU Z JOGURTEM (150G) 7 KOMPOT (250ML) VEGE: J/W |
| 23 | - |

| | |
|----|--|
| 24 | - |
| 25 | <p> ŻUREK Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1,7,9 SPAGHETTI A`LA BOLOGNESE (350G) 1,3 BROKUŁ NA PARZE (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: SPAGHETTI NAPOLI </p> |
| 26 | <p> ZUPA OGÓRKOWA NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 1,3,9 FILET Z PIERSI KURCZAKA (10G) 1,3,4 ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM (150G) SAŁATKA SZWEDZKA (150G) KOMPOT (250ML) VEGE: KOTLET JAJECZNY </p> |
| 27 | <p> ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE WARZYWNYM (250ML) 1,3,9 PULPETY WIEPRZOWO-DROBIOWE W SOSIE KOPERKOWYM (100G+50G) 1,3,7 KASZA JĘCZMIENNA Z OLEJEM (150G) 1 SURÓWKA Z BURACZKÓW I JABŁKA (150G), KOMPOT (250ML) VEGE: GULASZ Z CIECIORKI I WARZYW </p> |
| 28 | <p> BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI NA WYWARZE WARZYWNYM (250 ML) 9 PIEROGI Z OWOCAMI I POLEWĄ JOGURTOWĄ (5 SZTUK) 1,3,7 SURÓWKA Z MARCHEWKI I BRZOSKWINI (150G) KOMPOT (250ML) VEGE:J/W </p> |
| 29 | <p> ROSÓŁ Z MAKARONEM Z NATKĄ PIETRUSZKI (250 ML) 1,3,9 PALUSZKI RYBNE Z MINTAJA W PANIERCE (3 SZTUKI) 1,3,4 PUREE ZIEMNIACZANE Z MASŁEM (150G) 7 KAPUSTA KISZONA Z JABŁKIEM (150G) KOMPOT(250ML) VEGE: J/W </p> |

| | |
|----|---|
| 30 | - |
|----|---|

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. pszenica, żyto, jęczmień, owies, 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 karuku 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.