JADŁOSPIS SZKOŁA TWORÓG 02.11-10.11

ŚRODA 02.11 (1,3,7,9)

Gulasz wieprzowy duszony z kasza jęczmienną/surówka z kiszonego ogórka

Składniki: łopatka wieprzowa, woda, przyprawy/ ogórek kiszony, cebula, oliwa, cukier, przyprawy

CZWARTEK 03.11 (1,3,7,9)

Zupa krem brokuł- szpinak (wywar mięsno – warzywny, woda, marchewka, por, pietruszka, seler, śmietana, brokuł, szpinak, przyprawy)

PIĄTEK 04.11 (1,3,7,9)

Pierogi ruskie z omastą (boczek, cebulka, smalec )

Składniki :woda, mąka pszenna, ser biały, cebula, przyprawy

Skład boczek: boczek wieprzowy bez żeberek, chrząstek i skóry (113 g wykorzystano do przygotowania 100 g gotowego produktu), sól, aromaty naturalne, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, przyprawy, ekstrakty przypraw

JADŁOSPIS SZKOŁA TWORÓG 02.11-10.11

PONIEDZIAŁEK 07.11 (1,3,7,9)

Łazanki z kiszoną kapustą ,kiełbasą i mięsem wieprzowym

Składniki: makaron z mąki pszennej ,kapusta kiszona, łopatka wieprzowa, kiełbasa, przyprawy

Skład kiełbasa: mięso wieprzowe (96%), skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe

WTOREK 08.11 (1,3,7,9)

Zupa pizza (wywar mięsno – warzywny, woda, marchewka, pietruszka, seler, por, kukurydza, papryka, mięso wieprzowe- łopatka wieprzowa, przyprawy)

+ pieczywo

Składniki: mąka pszenna, woda, naturalny zakwas pszenny (mąka pszenna, woda, drożdże), drożdże, sól, cukier.

ŚRODA 09.11 (1,3,7,9)

Naleśniki z serem

Składniki: mąka pszenna, jajko, mleko, woda, ser biały, cukier

CZWARTEK 10.11 (1,3,7,9)

Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (wywar mięsno - warzywny marchewka, por, pietruszka, seler, boczek, kiełbasa, przyprawy)

Skład kiełbasa: mięso wieprzowe (96%), skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe

Skład boczek: boczek wieprzowy bez żeberek, chrząstek i skóry (113 g wykorzystano do przygotowania 100 g gotowego produktu), sól, aromaty naturalne, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, przyprawy, ekstrakty przypraw

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku  
w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze   
szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak aby   
odbiorca miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują   
kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.  
W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a   
przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

NUMERY ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W   
POSIŁKACH:  
1. Zboża zawierające gluten  
2. Skorupiaki  
3. Jaja i produkty pochodne  
4. Ryby i produkty pochodne  
5. Orzeszki ziemne ( arachidowe )  
6. Soja i produkty pochodne  
7. Mleko i produkty pochodne  
8. Orzechy z drzew orzechowych  
9. Seler i produkty pochodne  
10. Gorczyca i produkty pochodne  
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne  
12. Dwutlenek siarki  
13. Łubin  
14. Mięczaki