

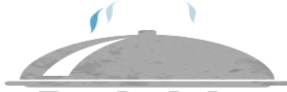





JADŁOSPIS



STOŁÓWKA w Szkole Podstawowej Nr 3 w Głubczycach ZAPRASZA

|  |  |  Danie dnia |  |
|---|---|---|---|
| 16.05.2022 (poniedziałek) | Zupa fasolowa na kiełbasie | Ryż z polewą truskawkową na słodko (7,8) | Herbata z naturalnego suszu |
| 17.05.2022 (wtorek) | Zupa kartoflanka | Kluski śląskie, sos gulaszowy (mięso wieprzowe) (1,2,8) OWOC | Herbata z naturalnego suszu |
| 18.05.2022 (środa) | Zupa krupnik | Ziemniaki, jajko sadzone, sałata (2,8) OWOC | Herbata z naturalnego suszu |
| 19.05.2022 (czwartek) | Zupa ryżowa | Ziemniaki, udko drobiowe duszone, surówka z ogórków (8) | Herbata z naturalnego suszu |
| 20.05.2022 (piątek) | Zupa pomidorowa z makaronem (na śmietanie 30%) | Ziemniaki, paluszki rybne, młoda kapusta (3,7,8) | Herbata z naturalnego suszu |
| 23.05.2022 (poniedziałek) | Zupa czerwony barszcz (na śmietanie 30%) | Pyzy z mięsem i cebulką (1,7,8) SOCZKI | Herbata z naturalnego suszu |
| 24.05.2022 (wtorek) | Zupa wiejska | Ziemniaki, kotlet schabowy, młoda kapusta (1,8) | Herbata z naturalnego suszu |
| 25.05.2022 (środa) | Zupa jarzynowa | Ziemniaki, fasolka po bretońsku (1,7,8) OWOC | Herbata z naturalnego suszu |
| 26.05.2022 (czwartek) | Zupa kapuśniak zabieleny (na śmietanie 30%) | Kasza z gulaszem (mięso wieprzowe) (7,8) | Herbata z naturalnego suszu |
| 27.05.2022 (piątek) | Zupa ogórkowa (na śmietanie 30%) | Makaron z serem na słodko (1,7,8) OWOC | Herbata z naturalnego suszu |

LISTA ALERGENÓW

(wg. Rozporządzenia parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień) oraz produkty pochodne.
2. Jaja i produkty pochodne.
3. Ryby i produkty pochodne.
4. Skorupiaki i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne, arachidowe i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Seler i produkty pochodne.

Zgodnie z informacjami producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów, glutenu, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, bazylija, papryka słodka.

Do przygotowania wywaru zup używane są porcje rosółowe.