

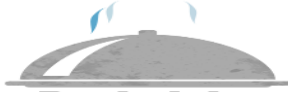





JADŁOSPIS

STOŁÓWKA w Szkole Podstawowej Nr 3 w Głubczycach ZAPRASZA



		 Danie dnia	
02.09.2022 (piątek)	Zupa czerwony barszcz na śmietanie 30% z ziemniakami	Makaron z serem na słodko (1,7,8) SOCZEK	Herbata z naturalnego suszu
05.09.2022 (poniedziałek)	Zupa jarzynowa na śmietanie 30% (brokuł, kalafior, groszek)	Spaghetti, sos pomidorowy z mięsem (1,7,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
06.09.2022 (wtorek)	Zupa ryżowa	Ziemniaki, kotlet mielony, mizeria ze śmietaną (2,7,8)	Herbata z naturalnego suszu
07.09.2022 (środa)	Zupa krupnik wiosenny	Ziemniaki, fasolka po bretońsku na kielbasie (1,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
08.09.2022 (czwartek)	Zupa rosół z makaronem	Ziemniaki, potrawka z udek, ogórek korniszony (1,7,8)	Herbata z naturalnego suszu
09.09.2022 (piątek)	Zupa ogórkowa z ziemniakami na śmietanie 30%	Pierogi ruskie ze śmietaną (1,2,7,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
12.09.2022 (poniedziałek)	Zupa grochowa z ziemniakami	Łazanki z kapustą i boczkiem (1,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
13.09.2022 (wtorek)	Zupa makaronowa	Ziemniaki, kotlet schabowy, kapusta czerwona (1,2,8)	Herbata z naturalnego suszu
14.09.2022 (środa)	Zupa fasolowa	Pyzy z mięsem i cebulką (1,2,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
15.09.2022 (czwartek)	Zupa kartoflanka	Ryż z sosem drobiowym na śmietanie (7,8)	Herbata z naturalnego suszu
16.09.2022 (piątek)	Zupa pomidorowa z makaronem	Placki ziemniaczane ze śmietaną (1,2,7,8) OWOC	

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.