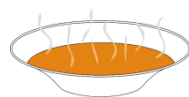




# JADŁOSPIS

STOŁÓWKA w Szkole Podstawowej Nr 3 w Głubczycach ZAPRASZA



19.09.2022 (poniedziałek)	Zupa czerwony barszcz na śmietanie 30% z ziemniakami	Ziemniaki, sos pieczarkowy na śmietanie (1,7,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
20.09.2022 (wtorek)	Zupa krem z brokołu	Ziemniaki, udko duszone, mizeria ze śmietaną (7,8)	Herbata z naturalnego suszu
21.09.2022 (środa)	Zupa krupnik wiosenny	Ziemniaki, jajko w sosie koperkowym na śmietanie (1,2,7,8) JOGURT	Herbata z naturalnego suszu
22.09.2022 (czwartek)	Zupa ryżowa	Ziemniaki, kotlet drobiowy, marchewka na słodko (1,2,8)	Herbata z naturalnego suszu
23.09.2022 (piątek)	Zupa pomidorowa z makaronem na śmietanie 30%	Ziemniaki, ryba smażona, kiszona kapusta (1,2,3,7,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
26.09.2022 (poniedziałek)	Zupa grochowa na boczku	Makaron z serem na słodko (1,7,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
27.09.2022 (wtorek)	Zupa jarzynowa na śmietanie 30%	Kasza z gulaszem (7,8)	Herbata z naturalnego suszu
28.09.2022 (środa)	Zupa pieczarkowa na śmietanie 30%	Ziemniaki, mięso duszone z warzywami, kiszona kapusta (7,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
29.09.2022 (czwartek)	Zupa wiejska	Ziemniaki, kotlet mielony, pekińska (2,8)	Herbata z naturalnego suszu
30.09.2022 (piątek)	Zupa ogórkowa z ryżem na śmietanie 30%	Pierogi ruskie ze śmietaną (1,7,8) SOCZEK	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.