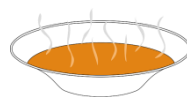




# JADŁOSPIS

STOŁÓWKA w Szkole Podstawowej Nr 3 w Głubczycach ZAPRASZA



17.10.2022 (poniedziałek)	Zupa grochowa na boczku i żeberkach	Spaghetti, sos pomidorowy z mięsem (1,7,8) CZEKOLADA	Herbata z naturalnego suszu
18.10.2022 (wtorek)	Zupa makaronowa	Ziemniaki, kotlet mielony, marchew na słodko (1,2,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
19.10.2022 (środa)	Zupa kartoflanka na żeberkach	Leczo z ryżem (mięso, papryka, pieczarka, kukurydza) (8)	Herbata z naturalnego suszu
20.10.2022 (czwartek)	Zupa kapuśniak na żeberkach	Kluski śląskie, sos gulaszowy (1,2,8) SEREK DANIO	Herbata z naturalnego suszu
21.10.2022 (piątek)	Zupa pomidorowa z ryżem na śmietanie 30%	Ziemniaki, ryba w panierce, kiszona kapusta (2,3,7,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
24.10.2022 (poniedziałek)	Zupa barszcz czerwony na śmietanie 30%	Makaron z serem na słodko (1,7,8) OWOC	Herbata z naturalnego suszu
25.10.2022 (wtorek)	Zupa ryżowa	Ziemniaki, kotlet z fileta drobiowego, sałatka z ogórków (2,8)	Herbata z naturalnego suszu
26.10.2022 (środa)	Zupa krupnik	Ziemniaki, udko duszone, czerwona kapusta (8) SOCZEK	Herbata z naturalnego suszu
27.10.2022 (czwartek)	Zupa jarzynowa	Ryż z sosem drobiowym i warzywami (7,8) JOGURT	Herbata z naturalnego suszu
28.10.2022 (piątek)	Zupa ogórkowa na śmietanie 30%	Pierogi ruskie 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, bazylia, papryka słodka.

Do przygotowania wywaru zup używane są porcje rosółowe.