

STOŁÓWKA - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Długotęce			DATA: 22.04-26.04.2024r.
DZIEŃ	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek 22.04	Pieczywo pszenne (zboża zawierające gluten- pszenica, woda, drożdże, sól) 60g, masło (mleko) (<i>śmietanka</i>) 7g, wędlina drobiowa (<i>filet z piersi kurczaka, sól, glukoza, cukier, przyprawy naturalne</i>) 30g, twarożek (mleko) (<i>śmietanka, kultury bakterii fermentacji mlekowej</i>) z rzodkiewką i szczypiorkiem 40g ogórek zielony 35g, Mleko waniliowe 200ml (<i>mleko 2%tł., cukier z prawdziwą wanilią</i>) Herbata ziołowo-owocowa (<i>woda, mięta, malina</i>) 200ml	Zupa krem z dyni (seler, mleko) 300/350ml (<i>woda, dynia, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, cebula, por, jogurt naturalny, przyprawy</i>) Prażone ziarna słonecznika do posypania 10g Makaron pszenny świderki (zboża zawierające gluten- pszenica) z sosem pomidorowo-warzywnym z mięsem wieprzowym (seler) 250/280g (<i>mąka makaronowa pszenna, marchew, pietruszka, seler, por, przyprawy, mięso wieprzowe z szynki, koncentrat pomidorowy 28-30 %ekst., pomidory krojone bez skórki, cebula, bazylija, olej rzepakowy</i>) Ser żółty do posypania (mleko) 15g Papryka czerwona w słupki 40/50g, dip jogurtowo-koperkowy (mleko) 30g (<i>jogurt naturalny, czosnek, koperek, oliwa z oliwek, przyprawy</i>) Napój owocowy z melisą 200ml (<i>woda, truskawki, melisa</i>)	Owoc 1 szt. (<i>banan</i>) Wafle kukurydziane cienkie (<i>kukurydza-gryś kukurydziany i ziarno kukurydzy, ryż biały, sól himalajska</i>) 1 szt.
Wtorek 23.04	Pieczywo żytnie (zboża zawierające gluten – żyto) (<i>mąka żytnia, ziarno słonecznik, siemię lniane, sól</i>) 60g, masło (mleko) (<i>śmietanka</i>) 7g, pasta rybno-warzywna z pestkami dyni (seler, ryba) 30g (<i>łosoś, marchew, seler, por, pietruszka, pestki dyni, szczypiorek</i>), jajko krojone ze szczypiorkiem 30g papryka żółta 35g Mleko 200 ml (<i>mleko 2 % tł.</i>) Herbata owocowa (<i>woda, truskawka</i>) 200ml	Zupa bulionowa z ciecierzycą i ryżem (seler) 300/350ml (<i>woda, mięso- filet z indyka, marchew, ciecierzycza, pietruszka, seler, por, seler naciowy, natka, ryż biały, przyprawy</i>) Pierś z kurczaka w ziołach 60/80g (<i>pierś z kurczaka, pieprz, sól, olej rzepakowy, przyprawy</i>) Ziemniaki 180/210g, surówka-marchew z jabłkiem (<i>marchew, jabłko, sok z cytryny, oliwa z oliwek</i>) 100/110g Cytrynada z miętą 200ml (<i>woda, sok z cytryny, cukier brązowy, mięta</i>)	Deser mleczny (mleko) (<i>jogurt owocowy – truskawka mleko odtłuszczone, serwatka odtworzona, woda, cukier, śmietanka, skrobia modyfikowana, żelatyna, żywe kultury bakterii</i>) 1 szt. Biszkopty 50g (zboża zawierające gluten- pszenica, jaja) (<i>mąka pszenna, masa jajowa, cukier, woda, skrobia ziemniaczana</i>)
Środa 24.04	Pieczywo żytnio-razowe (zboża zawierające gluten- pszenica, żyto) (<i>mąka żytnia razowa, woda, drożdże, sól, cukier</i>) 30g, masło (mleko) (<i>śmietanka</i>) 7g, mozzarella (mleko) (<i>mleko, sól, kultury bakterii</i>) 30g, pasztet z indyka z warzywami – wyrób własny (seler) 30g (<i>marchew, pietruszka, seler, por, mięso- filet z indyka, przyprawy</i>), kiełki brokuła 10 g, pomidory koktajlowe 35g, Kawa zbożowa (zboża zawierające gluten- jęczmień, żyto, mleko, cykoria) (<i>mleko 2 % tł zboża – jęczmień, żyto, cykoria</i>) 200 ml Herbata ziołowo-owocowa 200 ml (<i>woda, lipa, hibiskus</i>)	Zupa krem jarzynowa z ziemniakami (seler, mleko) 300/350ml (<i>woda, seler, pietruszka, marchew, por, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, groszek zielony, ziemniaki, natka pietruszki, śmietanka 12%tł - śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii mlekowych., przyprawy</i>) Migdały - płatki 10g (orzechy) Kasza bulgur (zboża zawierające gluten- pszenica) (<i>pszenica 100%</i>) 150/180g, potrawka z kurczaka i warzywami (seler) 60/80g (<i>seler, marchew, pietruszka, por, pierś z kurczaka, papryka, cukinia, kukurydza, pomidory suszone, siemię lniane, skrobia ziemniaczana, przyprawy</i>) Biała rzodkiew – słupki 100/110g Napój owocowy z miętą 200ml (<i>woda, mięta, truskawki</i>)	Koktajl owocowy z bananem, truskawką i pietruszką – wyrób własny (mleko) 150 ml (<i>truskawki, banan, mleko 2 % tł., cukier, pietruszka</i>) Baton liofilizowany (<i>owoce, zagęszczane soki i ekstrakty owocowe, pektyny, inulina</i>) 1 szt.

Pogrubioną czcionką oznaczono **alergeny** zgodnie z *Rozporządzeniem 1169/2011*. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego, natomiast surówek i sałatek oleje nierafinowane np. oliwa z oliwek, rzepakowy. Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych.

STOŁÓWKA - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Długotęce			DATA: 22.04-26.04.2024r.
DZIEŃ	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Czwartek 25.04	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi i rodzynkami (mleko) 200 ml (<i>mleko 2 % tł., płatki owsiane, rodzyunki</i>)</p> <p>Pieczywo pszenne (zboża zawierające gluten-pszenica) (<i>mąka pszenna, woda, drożdże, sól</i>) 60g, masło (mleko) (<i>śmietanka</i>) 7g, schab pieczony w ziołach-wyrób własny 30g (<i>schab wieprzowy, zioła</i>), pasta z soczewicy 30g (<i>soczewica, czosnek, przyprawy</i>), burak gotowany 25g, sałata 10g,</p> <p>Herbata czarna z cytryną i miodem 200ml (<i>woda, herbata czarna, cytryna, miód</i>)</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami i fasolą (seler) 300/350ml (<i>woda, buraki, czosnek, ziemniaki, marchew, por, seler, fasola, koncentrat buraczany, natka pietruszki, przyprawy</i>)</p> <p>Gulasz wieprzowy 60/80g (<i>mięso wieprzowe z szynki, mąka z ciecierzycy, przyprawy</i>)</p> <p>Kluski śląskie (jaja) (<i>mąka ziemniaczana, ziemniaki, olej rzepakowy, jaja, sól</i>) 150/180g</p> <p>Surówka z ogórków kiszonych z marchewką i cebulą 100/110g (<i>ogórek kiszony, marchew, cebula, oliwa z oliwek</i>)</p> <p>Woda z cytryną 200ml (<i>woda, sok z cytryny, cukier brązowy</i>)</p>	<p>Bułka maślana (zboża zawierające gluten-pszenica) (<i>mąka pszenna, woda, margaryna, cukier, drożdże, sól</i>) 1szt.,</p> <p>Deser mleczny (mleko) (<i>serek homogenizowany, twaróg odtłuszczony, śmietanka, cukier, woda, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy, sok z cytryny zagęszczony</i>) 1 szt</p>
Piątek 26.03	<p>Pieczywo żytnio-razowe (zboża zawierające gluten-pszenica, żyto) (<i>mąka żytnia razowa, mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier</i>) 60g, masło (mleko) (<i>śmietanka</i>) 7g, ser żółty (mleko) (<i>mleko krowie, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii</i>) 30g, pasta jajeczna (jaja, mleko) ze szczypiorkiem i siemieniem lnianym 40g (<i>śmietana 12%tł. śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii mlekowych, jaja, szczypior, cebula, siemię lniane prażone, jogurt naturalny</i>), pomidor 35g,</p> <p>Kakao (mleko) 200 ml (<i>mleko 2%tł, kakao naturalne</i>)</p> <p>Herbata owocowa 200 ml (<i>woda, owoce leśne - kwiat hibiskusa, czarny bez, dzika róża, czarna porzeczka, aronia, jabłko, jarzębina</i>)</p>	<p>Zupa krem pieczarkowa z ziemniakami (seler, mleko) 300/350ml (<i>woda, marchew, por, seler, pietruszka, pieczarki, natka, śmietana 12 % . śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii mlekowych</i>)</p> <p>Groszek ptyśowy (zboża zawierające gluten-pszenica, jaja) 10g</p> <p>Ryba w panierce (ryba, jaja, zboża zawierające gluten-pszenica) 70/90g (<i>dorsz, jaja, mąka pszenna, , przyprawy, sól, olej rzepakowy,</i>)</p> <p>Ziemniaki pure (mleko) (<i>ziemniaki, masło, mleko 2%tł</i>) 180/210g,</p> <p>Mizeria (mleko) (<i>ogórek zielony, śmietana 12%tł. - śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii mlekowych., szczypior, przyprawy</i>) 100/110g</p> <p>Napój wieloowocowy z melisą 200ml (<i>woda, melisa, truskawki, agrest, porzeczka</i>)</p>	<p>Owoc 1 szt. (<i>jabłko</i>)</p> <p>Chrupki kukurydziane bananowe (<i>kasza kukurydziana, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy. puree bananowe, sól</i>) 15g</p>

Szczegółowe informacje dotyczące składu recepturowego produktów znajdują się bezpośrednio w miejscu wydawania posiłku.

Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Do przygotowywania potraw na ciepło używamy oleju rzepakowego, natomiast surówek i sałatek oleje nierafinowane np. oliwa z oliwek, rzepakowy. Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn od nas niezależnych.