

Producent gorącego posiłku:
FUH KONSUMY
Małgorzata Szwejkowska
Białogard

Producent pieczywa:
Bajgiel sp.z o.o.
Będzino

JADŁOSPIS 06.05.2024 - 17.05.2024

SZKOŁA PODSTAWOWA W STARYCH BIELICACH

Data	Obiad / Skład posiłków
06.05.2024 Poniedziałek	MAKARON KOKARDKI UGOTOWANY 150g – 220kcal składniki: makaron kokardki lubella (semolina z pszenicy durum, produkt może zawierać soję i jaja). POLEWA JOGURTOWO -TRUSKAWKOWA 200g -339kcal składniki: truskawki blendowane, jogurt naturalny, cukier. WODA Z CYTRYNĄ 250ml – 2kcal skład: woda, cytryna. Alergeny (1,7,9,10) 561kcal
07.05.2024 Wtorek	ZUPA KAPUŚNIAK 300ml – 88kcal składniki: woda, żeberka wieprzowe, ziemniaki, kapusta biała świeża, marchew, pietruszka, seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie. PULPET WIEPRZOWY 50g – 127kcal składniki: mięso wieprzowe z szynki, jajka, bułka czerstwa namoczona w mleku, cebula przesmażona, sól, pieprz, czosnek, bułka tarta. PIECZYWO MIESZANE 70g – 174kcal skład: mąka pszenna 47%, woda, mąka żytnia 15%, drożdże, sól. Produkt może zawierać sezam, orzechy, soję. Alergeny (1,3,9,5,11,6) 389kcal
08.05.2024 Środa	ZIEMNIAKI 150g - 125kcal PAŁKA Z KURCZAKA PIECZONA 120g -261kcal składniki: pałka z kurczaka, sól, pieprz, słodka papryka, olej. MARCHEWKA Z JABŁKIEM I PORĄ 100g – 65kcal składniki: marchew, jabłko, por, sól, olej. KOMPOT OWOCOWY 250ml - 172,5 kcal skład: woda, owoce sezonowe, cukier. Alergeny (brak alergenów) 623,5kcal
09.05.2024 Czwartek	ZUPA BURACZKOWA 300ml – 138kcal składniki: woda, porcje rosółowe z kury, ziemniaki, burak czerwony, marchew, pietruszka, seler, sól, pieprz, śmietana UHT MU 36% (śmietanka, stabilizator: karagen, mleczan wapnia). FILET PAROWANY Z KURCZAKA 50g -76kcal skład: pierś z kurczaka,sól, pieprz. PIECZYWO MIESZANE 70g – 174kcal skład: mąka pszenna 47%, woda, mąka żytnia 15%, drożdże, sól. Produkt może zawierać sezam, orzechy, soję. Alergeny (1,7,9,5,11,6) 388 kcal ierać sezam, orzechy, soję

<p>10.05.2024</p> <p>Piątek</p>	<p>ZIEMNIAKI 150g - 125kcal PALUSZKI RYBNE pieczone w piecu 100g – 185kcal skład: Filet z RYB białych 57 % (A - mintaj, B - czarniak, D - morszczuk, K - miruna) mąka PSZENNA, woda, olej rzepakowy, sól, drożdże, przyprawy. KALAFIOR Z MASŁEM I BUŁKĄ TARTĄ 100g – 63kcal skład: kalafior ugotowany, masło, bułka tarta, sól. KOMPOT OWOCOWY 250ml - 172,5 kcal składniki: woda owoce sezonowe, cukier. Alergeny (4,7,1) 545,5kcal</p>
<p>13.05.2024</p> <p>Poniedziałek</p>	<p>RYŻ BIAŁY UGOTOWANY 150g - 195 kcal KURCZAK W SOSIE ŚMIETANOWYM Z MARCHEWKĄ BABY 200g – 329kcal składniki: pierś z kuczaka, sól, pieprz, papryka słodka, woda, śmietana UHT MU 36% (śmietanka, stabilizator: karagen, mleczan wapnia) marchewka baby. WODA Z CYTRYNĄ 250ml – 2kcal skład: woda, cytryna. Alergeny (1,9,7) 526kcal</p>
<p>17.05.2024</p> <p>Piątek</p>	<p>ZIEMNIAKI UGOTOWANE 150g-125kcal, KOTLET RYBNY 100g – 256kcal skład: dorsz mielony, jajka, mleko, bułka tarta, sól, pieprz, natka pietruszki. WARZYWA PO GRECKU 100g – 47kcal składniki: marchew, pietruszka, seler, por, pomidory, oliwa, sól, pieprz. KOMPOT OWOCOWY 250ml - 172,5 kcal skład: woda, mieszanka owocowa, cukier. Alergeny (3,4) 600,5kcal</p>

Alergeny legenda:

- 1 Zboża zawierające gluten
- 2 Skorupiaki i produkty pochodne
- 3 Jaja i produkty pochodne
- 4 Ryby i produkty pochodne
- 5 Orzeszki ziemne i produkty pochodne
- 6 Soja i produkty pochodne
- 7 Mleko i produkty pochodne
- 8 Orzechy
- 9 Seler i produkty pochodne
- 10 Gorczyca i produkty pochodne
- 11 Nasiona sezamu i produkty pochodne
- 12 Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu 10mg/kg

Jednocześnie informujemy, że na terenie kuchni przygotowującej posiłki dla dzieci używane są przyprawy i inne produkty żywnościowe mogące zawierać następujące alergeny: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12

Alergeny

Numery alergenów występujących w posiłkach.

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO₂
13. Łubin
14. Mięczaki

W wędlinach śladowo mogą występować: soja, gluten, seler. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka i ostra, pieprz cytrynowy i ziołowy, kolendra, kardamon, imbir, curry, kurkuma, oregano, rozmaryn. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.