

Producent gorącego posilku:
FUH KONSUMY
Małgorzata Szwejkowska
Białogard

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

JADŁOSPIS 20.05.2024 - 29.05.2024

SZKOŁA PODSTAWOWA W STARYCH BIELICACH

| Data | Obiady / Skład posiłków |
|---|--|
| <p>20.05.2024</p> <p>Poniedziałek</p> | <p>MAKARON ŚWIDERKI LUBELLA UGOTOWANY 150g – 252kcal składniki: makaron lubella świderki (mąka makaronowa pszenna), woda, sól, olej.</p> <p>KURCZAK W POMIDORACH Z FASOŁĄ CZERWONĄ I NATKĄ PIETRUSZKI 100g – 91kcal składniki: pierś z kurczaka, pomidory krojone PODRAVKA (pomidory 60%, sok pomidorowy 39,5%, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), fasola czerwona konserwowa MK (fasola czerwona, woda, sól), koncentrat pomidorowy ŻŁOTY BAŻANT (koncentrat pomidorowy 28-30%, pomidor, produkt pasteryzowany), natka pietruszki, sól, pieprz, cukier, gałka muszkatołowa, imbir mielony.</p> <p>SURÓWKA Z PEKINKI Z KUKURYDZĄ 100g – 80kcal składniki: kapusta pekińska, kukurydza konserwowa MK(kukurydza ziarno,woda, cukier, sól),olej, sól, cukier.</p> <p>KOMPOT OWOCOWY 250ml – 172,5kcal składniki: woda, owoce sezonowe, cukier.</p> <p>Alergeny (1) 595,5kcal</p> |
| <p>21.05.2024</p> <p>Wtorek</p> | <p>ZUPA OGÓRKOWA ZE ŚWIEŻYCH OGÓRKÓW 300ml – 77kcal składniki: bulion drobiowy (woda, porcje rosółowe, marchew, seler, pietruszka, por, cebula, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), ziemniaki, ogórki świeże, marchew, pietruszka, seler, por, czosnek, masło klarowane, koper, sól, pieprz, kurkuma</p> <p>FILET PAROWANY Z KURCZAKA 50g -76kcal składniki: pierś z kurczaka,sól, pieprz.</p> <p>PIECZYWO MIESZANE 70g – 174kcal składniki: mąka pszenna 47%, woda, mąka żytnia 15%, drożdże, sól. Produkt może zawierać sezam, orzechy, soję.</p> <p>Alergeny (1,7,9,5,11,6) 327kcal</p> |

| | |
|---|---|
| <p>22.05.2024</p> <p>Środa</p> | <p>ZIEMNIAKI 150g - 125kcal WĄTRÓBKA DROBIOWA Z CEBULĄ I JABŁKIEM 100g – 95kcal składniki: wątróbka drobiowa, cebula, jabłko, sól, pieprz, olej. KISZONA KAPUSTA Z MARCHEWKĄ I JABŁKIEM 100g – 47kcal składniki: kiszona kapusta, marchew, jabłko, cukier, olej. KOMPOT OWOCOWY 250ml - 172,5 kcal składniki: woda, owoce sezonowe, cukier. Brak alergenów 439,5kcal</p> |
| <p>23.05.2024</p> <p>Czwartek</p> | <p>ZUPA POROWA 300ml – 210kcal składniki: bulion drobiowy (woda, porcje rosółowe, marchew, seler, pietruszka, por, cebula, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), ziemniaki, por duszony na maśle, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana UHT MU 36% (śmietanka, stabilizator: karagen, mleczan wapnia), sól, pieprz, natka pietruszki. 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 składniki: mąka pszenna 47%, woda, mąka żytnia 15%, drożdże, sól. Produkt może zawierać sezam, orzechy, soję. Alergeny (1,3,9,5,11,6) 511kcal</p> |
| <p>24.05.2024</p> <p>Piątek</p> | <p>ZIEMNIAKI 150g - 125kcal KOSTKA RYBNA 100g – 170kcal składniki: 100% dorsz, mąka pszenna, jajko, bułka tarta, olej, sól, pieprz. KISZONA KAPUSTA Z MARCHEWKĄ I JABŁKIEM 100g - 51kcal: kiszona kapusta, marchewka, jabłko, cukier, olej, natka pietruszki KOMPOT OWOCOWY 250ml- 172,5 kcal składniki: woda owoce sezonowe, cukier. Alergeny (1,4,9) 518,5kcal</p> |
| <p>27.05.2024</p> <p>Poniedziałek</p> | <p>KASZA JĘCZMIENNA UGOTOWANA 150g – 185kcal GULASZ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ 100g – 187,5kcal składniki: mięso wieprzowe z szynki, bulion warzywny (woda, marchew, pietruszka, seler, por, sól, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy), cebula, ziela angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, papryka słodka w proszku Marsyl, zaklepka (woda, mąka koszalińska pszenna typ 500). FASOLKA SZPARAGOWA Z OLIWĄ I NATKĄ PIETRUSZKI 100g – 136kcal składniki: woda, fasolka szparagowa, oliwa, natka pietruszki, sól. WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ 250ml - 18kcal składniki: woda, owoce sezonowe, cukier Alergeny (1,7,9) 526,5kcal</p> |

| | |
|---|--|
| <p style="text-align: center;">28.05.2024</p> <p style="text-align: center;">Wtorek</p> | <p>ZUPA SZCZAWIOWA Z JAJKIEM 300ml -281kcal składniki: bulion drobiowy (woda, porcje rosółowe, marchew, seler, pietruszka, por, cebula, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), ziemniaki, szczaw świeży, marchew, pietruszka, seler, por, śmietana UHT MU 36% (śmietanka, stabilizator: karagen, mleczan wapnia), jajko kurze gotowane.</p> <p>BITKA WIEPRZOWA ZE SCHABU 50g - 99kcal składniki: schab wieprzowy, sól, pieprz.</p> <p>PIECZYWO MIESZANE 70g – 174kcal składniki: mąka pszenna 47%, woda, mąka żytnia 15%, drożdże, sól. Produkt może zawierać sezam, orzechy, soję</p> <p>Alergeny (1,3,9,5,11,6) 554kcal</p> |
| <p style="text-align: center;">29.05.2024</p> <p style="text-align: center;">Środa</p> | <p>ZIEMNIAKI UGOTOWANE150g - 125kcal</p> <p>KOTLET PANIEROWANY Z PIERSI KURCZAKA 100g – 267,5kcal składniki: filet z piersi kurczaka, zalewam (jajko, sól, pieprz, czosnek, panierka) bułka tarta, mąka pszenna, olej rzepakowy do smażenia.</p> <p>MIZERIA 100g – 60kcal składniki: ogórek zielony świeży plastry, szczypior, koper, śmietana 18%, sól, pieprz, sok z cytryny, cukier.</p> <p>KOMPOT OWOCOWY 250ml – 172,5kcal składniki: woda, mieszanka owocowa, cukier.</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 gorczycy.