

Producent gorącego posilku:
FUH KONSUMY
Małgorzata Szwejkowska
Białogard

Producent pieczywa:
Bajgiel sp.zo.o. Będzino

JADŁOSPIS

SZKOŁA PODSTAWOWA W STARYCH BIELICACH

14.04.2025 – 25.04.2025

Data	Obiady/Skład posiłków
14.04.2025 Poniedziałek	KASZA BULGUR UGOTOWANA 200g -218,5kcal GULASZ WIEPRZOWY 100g – 186kcal skład: mięso wieprzowe z łopatki lub z szynki, bulion warzywny (woda, marchew, pietruszka, seler, por, sól, pieprz czarny mielony, ziele angielskie, liść laurowy), cebula, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, papryka słodka w proszku marsyl, zaklepka: woda, mąka koszalińska pszenna typ 500. PEKINKA Z WARZYWAMI 100g – 98,5kcal składniki: kapusta pekińska, marchewka, jabłko, sól, olej. KOMPOT OWOCOWY 250ml - 172,5 kcal woda, owoce sezonowe, cukier. Alergeny (1) 675,5kcal
15.04.2025 Wtorek	ROSÓŁ Z MAKARONEM 300ml – 222kcal skład: woda, porcje rosółowe, marchew, pietruszka, seler, por, cebula pieczona, makaron 4 jajeczny polmak (mąka pszenna makaronowa, jaja 18%=4 jaja/1kg mąki, woda, kurkuma), sól, pieprz, ziele angielskie. PIERSI KURCZAKA GOTOWANA 50g – 76kcal skład: pierś z kurczaka, sól, pieprz. PIECZYWO MIESZANE Alergeny (1,9,8,6,11) 472kcal am, orzechy, soję
16.04.2025 Środa	PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ 250g -538kca skład: ciasto mąka pszenna tortowa stoisław, woda gorąca, sól; farsz: ziemniaki ugotowane, twaróg, cebula przesmażona na oleju, sól, pieprz. KISZONA KAPUSTA Z JABŁKIEM I MARCHEWKĄ 100g – 51kcal składniki: kapusta kiszona mantyk (kapusta biała, marchew, sól), marchew świeża, jabłko, cukier, olej kujawski: 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno. KOMPOT OWOCOWY BEZ CUKRU 250ml - 52,5 kcal skład: woda owoce sezonowe. Alergeny (1,7) 641,5kcal
23.04.2025 Środa	PULPET DROBIOWY W SOSIE POMIDOROWYM 100g – 120kca skład: mięso drobiowe z piersi kurczaka i ud z kurczaka, jajko, bułka czerstwa, cebula, czosnek, sól, pieprz, kminek, rozmaryn, sos pomidorowy: wywar z gotowania klopsów, przecier pomidorowy złoty bażant, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, masło. ZIEMNIAKI UGOTOWANE 200g - 167kcal SURÓWKA Z KISZONEGO OGÓRKA I MARCHEWKI

	100g – 35kcal skład: kiszony ogórek, marchewka, cukier, olej. KOMPOT OWOCOWY 250ml – 172,5kcal skład: woda, owoce sezonowe, cukier. Alergeny (1,3,7) 494,5kcal
24.04.2025 Czwartek	ZUPA MARCHEWKOWA Z GROSZKIEM 300ml – 144kcal skład: bulion drobiowy (woda, porcje rosółowe, marchew, seler, pietruszka, por, sól, pieprz, ziele angielskie), marchew, zielony groszek, ziemniaki, pietruszka, seler, por, , śmietana UHT MU 36% (śmietanka, stabilizator: karagen, mleczan wapnia), sól, pieprz. UDZIK Z KURCZAKA PIECZONY 50g -109kcal składniki: udzik z kurczaka bez skóry i bez kości, sól, pieprz. PIECZYWO MIESZANE Alergeny (9,7,6,8,11) 427kcal 0g-17oję
25.04.2025 Piątek	PALUSZKI RYBNE FROSTA 3szt. - 222kcal składniki: filet z dorsza mielony, mąka pszenna, drożdże, sól, woda, olej słonecznikowy. ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g-167kcal SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY, MARCHEWKI I JABŁKA 100g -47kcal składniki: kiszona kapusta, marchew, jabłka, cukier, olej. KOMPOT OWOCOWY 250ml - 172,5kcal woda, owoce sezonowe, cukier. Alergeny (1,4) 608,5kcal

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.