

JADŁOSPIS SKORASZEWICE SZKOŁA 2 17.03. -21.03.2025	
PONIEDZIAŁEK	Rosół z makaronem 100g/250ml Pierogi z truskawkami 6szt. porcje rosółowe drobiowe,udka drobiowe,marchew,pietruszka,seler,por,nać,sól,pieprz,czosnek,cebula,makaron, mąka pszenna,jajko,truskawki / Danie gotowane ALERGEN:1,3,7,9
WTOREK	Makaron z sosem bolońskim 250g/80g/100ml mięso wieprzowe z łopatki/szynki, sól,pieprz,bazylia,oregano,koncentrat pomidorowy,mąka pszenna,śmietanka 12%, makaron / Danie gotowane ALERGEN: 1,3,7,9
ŚRODA	Filet gotowany w sosie potrawkowym 100g/100ml, ryż 200g, marchewka gotowana 100g filet drobiowy,śmietana 18%,cytryna,mąka pszenna, mleko,sól,pieprz,ziele ang.,liść lauowy,ryż,marchewka/ Danie z pieca konwekcyjno-parowego ALERGEN:1,3,7,9
CZWARTEK	Zupa pomidorowa z makaronem 100g/250 ml Placki ziemniaczane z cukrem -4szt porcje rosółowe z kurczaka, skrzydełka z kurczaka,pomidor,sól,pieprz,liść lauowy, ziele angielskie przecier pomidorowy,seler,pietruszka,marchew,por,mąka pszenna ,jajko,ziemniaki, cebula, ALERGEN:1,3,7,9
PIĄTEK	Kopytka z cebulką i kielbasą 300g ziemniaki,cebula,mąka pszenna,skrobia ziemniaczana,jajko, tłuszcz,cukier kielbasa zwyczajna/ Danie gotowane250/50 ALERGEN: 1,3

*JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE

OZNACZENIA 14 ALERGENÓW WYMAGAJĄCYCH UWZGLĘDNIENIA W OPISIE JADŁOSPISU ZGODNE Z ROZPORZĄDZENIEM UE NR 1169/2011

1.GLUTEN, 2.SKORUPIAKI, 3.JAJA I POCHODNE, 4.RYBY I POCHODNE, 5.ORZESZKI ZIEMNE I POCHODNE, 6.SOJA I POCHODNE, 7.MLEKO I POCHODNE /ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ 8.ORZECZY, 9. SELER I POCHODNE, 10. GORCZYCA I POCHODNE, 11. NASIONA SEZAMU I POCHODNE, 12. DWUTLENEK SIARKI, 13. ŁUBIN I POCHODNE, 14.MIĘCZAKI I POCHODNE