

Jadłospis

ZSP w Szewcach, ul Strzeszowska 7,55-114 Wisznia Mała

	Obiad
2025-09-22 Poniedziałek	Zupa jesienna z ziemniakami (mleko, seler), makaron świderki w sosie szpinakowo-śmietankowym z kurczakiem (mleko, gluten pszenny), kompot wieloowocowy, woda źródlana Deser: gruszka
2025-09-23 Wtorek	Pomidorowa z makaronem (seler, mleko), ziemniaki z koperkiem, filet rybny w panierce (gluten pszenny, ryby, jaja), surówka z kiszonej kapusty, kompot jabłkowy z gruszkami i cynamonem, woda źródlana Deser: soczek, wafel ryżowy
2025-09-24 Środa	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (seler, mleko), mix kasz (gluten pszenny), pulpety mielone w sosie własnym (mleko, jaja, gluten pszenny), duszona marchewka z groszkiem (mleko, gluten), kompot z czarnej porzeczki, woda źródlana Deser: nektaryna
2025-09-25 Czwartek	Zupa barszcz czerwony z fasolką (seler, mleko), ziemniaki, leczo z cukinią, czerwoną papryką i kiełbasą śląską (mleko, gluten pszenny), kompot ananasowy, woda źródlana Deser: jogurt naturalny z bakaliami (mleko, orzechy)
2025-09-26 Piątek	Zupa krem z grochu z grzankami (seler, mleko, gluten pszenny), kasza jaglana zapiekana z jabłkami, brzoskwiniami z polewą (mleko), kompot wieloowocowy z malinami, woda źródlana Deser: banan, czekolada deserowa (mleko)

Stołówka zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie z przyczyn organizacyjnych, logistycznych lub innych okoliczności niezależnych od jej działania. Wszelkie modyfikacje będą dokonywane z zachowaniem zasad prawidłowego żywienia

Posiłki sporządzane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, obowiązującym od 13.12.2014R.

Wszystkie potrawy mogą zawierać substancje alergizujące (poniżej wykaz alergenów):

GLUTEN, zboża zawierające gluten: pszenica, jęczmień, żyto, owies

RYBY

SOJA

MLEKO, przetwory mleczne

SKORUPIAKI

ORZESZKI ZIEMNE/ORZESZKI ARACHIDOWE

ORZECY (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia

SELER

GORCZYCA

NASIONA SEZAMU

DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY – E220

ŁUBIN

MIĘCZAKI