

JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA

06.05 - 10.05.2024

SZKOŁY



S M A C Z N E G O !!!

PONIEDZIAŁEK

- ZUPA WIELOWARZYWNA Z MIĘSEM 400 ML, OWOC, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK

- PULPET W SOSIE WŁASNYM Z ZIELENINĄ 150G, KASZA 150G, SAŁATKA Z BURACZKÓW GOTOWANYCH 100G

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA

- BARSZCZ CZERWONY 400ML, OWOC, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK

- KOTLET MIELONY 100G, ZIEMNIAKI Z PIETRUSZKĄ 180G, SURÓWKA MIESZANA SEZONOWA 100G

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK

- BARSZCZ BIAŁY 400 ML, PALUSZKI RYBNE, OWOC, PIECZYWO

ALERGENY 1,2,3,5,7

*podane ilości na 1 osobę, dopuszczalna różnica w gramaturze produktu gotowego może wynosić +/- 10% podanej wagi.

*jadłospis sezonowo może ulegać zmianie

* posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów, nie mrożonych, bez dodatków konserwantów, proszków, sztucznych polepszczy wg tradycyjnych przepisów kuchni polskiej

*wszystkie posiłki przygotowane są w kuchni przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach, zachęcamy rodziców i opiekunów do korzystania z naszych posiłków, które można wykupić na miejscu i odebrać do konsumpcji.

* PODANY JADŁOSPIS BĘDZIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGODNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIMI ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

CATERING 7
Wieńczysława Myśliński
ul. Boczna 13, 78-400 Szczecinek
NIP 673-000-91-23, REGON 331347782
tel: 694 317 281

DIETETYK
Agata Kamińska
mgr ins. Agata Kamińska

JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA

13.05 - 17.05.2024

SZKOŁY



S M A C Z N E G O !!!

PONIEDZIAŁEK

- ZUPA POMIDOROWA Z DODATKIEM ŚWIEŻYCH POMIDORÓW ORAZ ZIÓŁ Z RYZEM 400 ML, OWOC, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK

- KASZA JĘCZMIENNA DROBNA 120G, GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI I ZIELENINĄ 100G, OGÓREK SZT

ALERGENY 1,2,5

ŚRODA

- ZUPA KALAFIOROWA 400ML, OWOC, PIECZYWO

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK

- KOTLET RYBNY 100G,, ZIEMNIAKI 150 G, SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ 100G

ALERGENY 1,2,3,5,7

PIATEK

- ZUPA FASOLOWA 400 ML, OWOC, PIECZYWO

ALERGENY 1,2,5,7

*podane ilości na 1 osobę, dopuszczalna różnica w gramaturze produktu gotowego może wynosić +/- 10% podanej wagi.

*jadłospis sezonowo może ulegać zmianie

* posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów, nie mrożonych, bez dodatków konserwantów, proszków, sztucznych polepszaczy wg tradycyjnych przepisów kuchni polskiej

*wszystkie posiłki przygotowane są w kuchni przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach, zachęcamy rodziców i opiekunów do korzystania z naszych posiłków, które można wykupić na miejscu i odebrać do konsumpcji.

* PODANY JADŁOSPIS BĘDIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGODNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIM ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

CATERING 7

Wienacystaw Młyński

ul. Boczna 1, 78-400 Szczecinek

NIP 673-000-91-23, REGON 331347782

tel: 694 317 281

DIETETYK

mgr inż. Agata Kamińska
mgr inż. Agata Kamińska



S M A C Z N E G O !!!

PONIEDZIAŁEK

- ZUPA RYŻOWA Z WARZYWAMI 400 ML, OWOC, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK

- SPAGHETTI BOLOGNESSE 250G,

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA

- ZUPA OGÓRKOWA 400ML, OWOC, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK

- PULPETY W SOSIE KOPERKOWYM 100G,, ZIEMNIAKI 150 G, BURACZKI GOTOWANE 100G

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK

- KRUPNIK POLSKI 400 ML, OWOC, PIECZYWO

ALERGENY 1,2,5,7

*podane ilości na 1 osobę, dopuszczalna różnica w gramaturze produktu gotowego może wynosić +/- 10% podanej wagi.

*jadłospis sezonowo może ulegać zmianie

* posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów, nie mrożonych, bez dodatków konserwantów, proszków, sztucznych polepszaczy wg tradycyjnych przepisów kuchni polskiej

*wszystkie posiłki przygotowane są w kuchni przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach, zachęcamy rodziców i opiekunów do korzystania z naszych posiłków, które można wykupić na miejscu i odebrać do konsumpcji.

* PODANY JADŁOSPIS BĘDZIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGODNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIMI ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI



S M A C Z N E G O !!!

PONIEDZIAŁEK

- ROSÓŁ POLSKI Z MAKARONEM 400 ML, OWOC, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK

- KOTLET SCHABOWY 100G, ZIEMNIAKI 150G, SURÓWKA SEZONOWA MIESZANA 100G

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA

- ZUPA POROWA 400ML, OWOC, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK

- ŁAZANKI KIEŁBASA, MIĘSEM I Z KAPUSTĄ 250G

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK

- ZUPA GROCHOWA POLSKA 400 ML, OWOC, PIECZYWO

ALERGENY 1,2,5,7

*podane ilości na 1 osobę, dopuszczalna różnica w gramaturze produktu gotowego może wynosić +/- 10% podanej wagi.

*jadłospis sezonowo może ulegać zmianie

* posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów, nie mrożonych, bez dodatków konserwantów, proszków, sztucznych polepszaczy wg tradycyjnych przepisów kuchni polskiej

*wszystkie posiłki przygotowane są w kuchni przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach, zachęcamy rodziców i opiekunów do korzystania z naszych posiłków, które można wykupić na miejscu i odebrać do konsumpcji.

* PODANY JADŁOSPIS BĘDZIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGODNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIM ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

Informujemy, że w naszej szkolnej kuchni prowadzonej przez firmę Catering7 przygotowując codzienne posiłki, wykorzystujemy składniki, które mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji.

Alergeny występujące w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten
2. Jaja i produkty pochodne
3. Ryby i produkty pochodne
4. Soja i produkty pochodne
5. Mleko i produkty pochodne
6. Orzechy
7. Seler i produkty pochodne
8. Gorczyca i nasiona sezamu i produkty pochodne

* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:
pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylika, tymianek, kminek, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka, papryka ostra, cukier waniliowy, sól zgodnie z obowiązującymi normami, cukier wg norm.

Informacja o składnikach i alergenach użytych do przygotowania posiłków zgodnie z jadłospisem opracowano zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności(...)

CATERING 7
Wieńczysław Młyński
ul. Boczna 13, 78-400 Szczecinek
NIP 673-000-91-23, REGON 331347782
tel. 694 317 281