

JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA 30.09.2024 do 04.10.2024

SZKOŁY



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

**PONIEDZIAŁEK 30.09.2024**

- ROSÓŁ POLSKI Z MAKARONEM 400 ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

**WTOREK 01.10.2024**

- KOTLET SCHABOWY 100G, ZIEMNIAKI 150G, SURÓWKA SEZONOWA MIESZANA 80 G

ALERGENY 1,2,5,7

**ŚRODA 02.10.2024**

- ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM 400ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

**CZWARTEK 03.10.2024**

- ŁAZANKI Z KIEŁBASĄ, MIĘSEM I Z KAPUSTĄ 250G

ALERGENY 1,2,5,7

**PIATEK 04.10.2024**

- ZUPA GROCHOWA POLSKA 400 ML, WKŁADKA MIĘSNA, 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 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 Młyński  
ul. Boczna 13, 79-400 Szczecinek  
NIP 673-000-91-231 REGON 331347782  
tel. 694 317 281

**DIETETYK**  
*Agata Kamińska*  
mgr inż. Agata Kamińska

**JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA 07.10.2024 DO 11.10.2024**

**SZKOŁY**



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

**PONIEDZIAŁEK 07.10.2024**

- ZUPA WIELOWARZYWNA Z MIĘSEM 400 ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

**WTOREK 08.10.2024**

- PULPET DROBIOWY W SOSIE WŁASNYM Z ZIELENINĄ 100 G, KASZA JĘCZMIENNA 150G, SURÓWKA Z KAPUSTY MIESZNA 60 G

ALERGENY 1,2,5,7

**ŚRODA 09.10.2024**

- ŻUREK P OLSKI Z JAJKIEM I WKŁADKĄ MIĘSNĄ 400ML, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

**CZWARTEK 10.10.2024**

- GULASZ WIEPRZOWY 100 G, ZIEMNIAKI Z PIETRUSZKĄ 180 G, SAŁATKA SZWEDZKA Z OGÓRKA KISZONEGO 80 G

ALERGENY 1,2,5,7

**PIATEK 11.10.2024**

- BARSZCZ CZERWONY 400 ML, PALUSZKI RYBNE, 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 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.

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

**DIETETYK**  
*Agata Kamińska*  
mgr inż. Agata Kamińska

**JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA 14.10.2024 DO 18.10.2024**

**SZKOŁY**



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

**PONIEDZIAŁEK 14.10.2024**

- ZUPA POMIDOROWA Z DODATKIEM ŚWIEŻYCH POMIDORÓW ORAZ ZIÓŁ Z RYŻEM 400 ML, WKŁADKA, PIECZYWO,

**ALERGENY 1,2,5,7**

**WTOREK 15.10.2024**

- KASZA PĘCZAK 120 G, SZTUKA MIĘSA W SOSIE 100 G, OGÓREK SZT

**ALERGENY 1,2,5**

**ŚRODA 16.10.2024**

- ZUPA BROKUŁOWA 400ML, WKŁADKA, PIECZYWO

**ALERGENY 1,2,5,7**

**CZWARTEK 17.10.2024**

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

**ALERGENY 1,2,3,5,7**

**PIATEK 18.10.2024**

- ZUPA FASOLOWA 400 ML, WKŁADKA, 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

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

**DIETETYK**  
*Agata Kamińska*  
mgr inż. Agata Kamińska

**JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA 21.10.2024 DO 25.10.2024**

**SZKOŁY**



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

**PONIEDZIAŁEK 24.10.2024**

- ZUPA OGÓRKOWA 400 ML, WKŁADKA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

**WTOREK 25.10.2024**

- SPAGHETTI BOLOGNESE 250G,

ALERGENY 1,2,5,7

**ŚRODA 26.10.2024**

KRUPNIK POLSKI 400ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

**CZWARTEK 27.10.2024**

- KOTLET MIELONY 100G, ZIEMNIAKI 150 G, BURACZKI GOTOWANE 50 G

ALERGENY 1,2,5,7

**PIATEK 28.10.2024**

- ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM 400 ML, WKŁADKA, 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 CZTEROTYGDNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIM ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

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

**DIETETYK**  
*Agata Kamińska*  
mgr inż. Agata Kamińska

**JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA 28.10.2024 d 01.11.2024**

**SZKOŁY**



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

**PONIEDZIAŁEK 30.09.2024**

- ROSÓŁ POLSKI Z MAKARONEM 400 ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

**WTOREK 01.10.2024**

- KOTLET SCHABOWY 100G, ZIEMNIAKI 150G, SURÓWKA SEZONOWA MIESZANA 80 G

ALERGENY 1,2,5,7

**ŚRODA 02.10.2024**

- ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM 400ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

**CZWARTEK 03.10.2024**

- ŁAZANKI Z KIEŁBASĄ, MIĘSEM I Z KAPUSTĄ 250G

ALERGENY 1,2,5,7

**PIĄTEK 04.10.2024**

- ZUPA GROCHOWA POLSKA 400 ML, WKŁADKA MIĘSNA, 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 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 CZTEROTYGDNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIM ZMIANAMI I MODYFIKACJAMI ZATWIERDZONYMI PRZEZ DYREKTORA PLACÓWKI

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

**DIETETYK**  
*Agata Kamińska*  
mgr inż. Agata Kamińska

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, bazylija, 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

02.08.2024