

JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA 02.09.2024 DO 06.09.2024

SZKOŁY



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

PONIEDZIAŁEK 02.09.2024

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

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK 03.09.2024

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

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA 04.09.2024

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

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK 05.09.2024

- ŁAZANKI Z KIEŁBASĄ, MIĘSEM I Z KAPUSTĄ 250G

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK 06.09.2024

- 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 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 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 09.09.2024 DO 13.09.2024

SZKOŁY



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

PONIEDZIAŁEK 09.09.2024

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

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK 10.09.2024

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

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA 11.09.2024

- ŻUREK POLSKI Z JAJKIEM I WKŁADKĄ MIĘSNĄ 400ML, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK 12.09.2024

- KOTLET MIELONY 100 G, ZIEMNIAKI Z PIETRUSZKĄ 180 G, SAŁATKA SZWEDZKA Z OGÓRKA KISZONEGO 80 G

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK 13.09.2024

- BARSZCZ CZERWONY 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 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

CATERING 7
Wieńczysława Młyński
ul. Boczna 13, 78-400 Szczecinek
NIP 673-000-91-23, REGON 331347782
tel. 664 317 781

DIETETYK
Agata Kamińska
mgr inż. Agata Kamińska

JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA 16.09.2024 DO 20.09.2024

SZKOŁY



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

PONIEDZIAŁEK 16.09.2024

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

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK 17.09.2024

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

ALERGENY 1,2,5

ŚRODA 18.09.2024

- ZUPA BROKUŁOWA 400ML, WKŁADKA, PIECZYWO

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK 19.09.2024

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

ALERGENY 1,2,3,5,7

PIATEK 20.09.2024

- 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
Wieńczysław 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 23.09.2024 DO 27.09.2024

SZKOŁY



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

PONIEDZIAŁEK 23.09.2024

- ZUPA OGÓRKOWA 400 ML, WKŁADKA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK 24.09.2024

- SPAGHETTI BOLOGNESSE 250G,

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA 25.09.2024

KRUPNIK POLSKI 400ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK 26.09.2024

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

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK 27.09.2024

- ZUPA POMIDOROWA Z RYZEM 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 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 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

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

02.08.2024