

JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA

02.06 - 06.06.25

SZKOŁY



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

PONIEDZIAŁEK

02.06.25

- ZUPA OGÓRKOWA 400 ML, WKŁADKA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK

03.06.25

- SPAGHETTI BOLOGNESE 250G,

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA

04.06.25

KRUPNIK POLSKI 400ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK

05.06.25

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

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK

06.06.25

- 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.

*jadtospis 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
Więńczysław Młyński

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

JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA

09.06 - 13.06.25

SZKOŁY



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

PONIEDZIAŁEK

09.06.25

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

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK

10.06.25

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

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA

11.06.25

- ZUPA KALAFIOROWA 400ML, WKŁADKA MIĘSNA, PIECZYWO,

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK

12.06.25

- ŁAZANKI Z KIEŁBASĄ, MIĘSEM I Z KAPUSTĄ 250G

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK

13.06.25

- 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
Wieńczysław Młyński
ul. Boczna 13, 78-400 Szczecinek
NIP 673-001-91-23, REGON 331347782
tel. 504 517 281

JADŁOSPIS ABONAMENTOWY OD DNIA

16.06 - 20.06.25

SZKOŁY



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

PONIEDZIAŁEK

16.06.25

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

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK

17.06.25

- MAKARON Z SOSEM BIAŁYM MIĘSNO-WARZYWNYM – WIEPRZOWINA 250G

ALERGENY 1,2,5,7

ŚRODA

18.06.25

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

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK

19.06.25

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

ALERGENY 1,2,5,7

PIATEK

20.06.25

- BARSZCZ CZERWONY 400 ML, WKŁADKA MIĘSNA, 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 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

23.06 - 27.06.25



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

PONIEDZIAŁEK 23.06.25

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

ALERGENY 1,2,5,7

WTOREK 24.06.25

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

ALERGENY 1,2,5

ŚRODA 25.06.25

- ZUPA BROKUŁOWA 400ML, WKŁADKA, PIECZYWO

ALERGENY 1,2,5,7

CZWARTEK 26.06.25

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

ALERGENY 1,2,3,5,7

PIATEK 27.06.25

- 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 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 BĘDIE REALIZOWANY DO ŻYWIENIA DZIECI W CYKLU CZTEROTYGODNIOWYM I NASTĄPI POWTARZALNOŚĆ POTRAW Z EWENTUALNYMI NIEWIELKIMI 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. Saja 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 gorzycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:
pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano,
bazylią, 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(...)

CATERING7
Wieńczysław Młyński
ul. Boczna 13, 78-100 Szczecinek
NIP 673-000-91-23, REGON 331347787
tel. 694 311 728 1

02.08.2024