

- Koszt obiadu za jeden dzień to:

- Obiad dwudaniowy: 9,00 zł

- Obiad jednodaniowy: 8,00 zł

- obiady są płatne z dołu, czyli po zakończonym miesiącu.

- Każdy rodzic podlicza sam, ilość dni, w którym dziecko brało obiad w danym miesiącu.
Kwotę wpłaca na podane konto:

Stowarzyszenie na Rzecz Pomocy Osobom Niepełnosprawnym „Siedlisko”

nr konta: 20 8909 0006 0010 0015 5710 0001

Jadłospis

Wpisany przez Administrator

Dopisek: „Obiady szkoła w Suchej + imię i nazwisko”

Jadłospis

posiłki jednodaniowe II dekada stycznia 2019 r.

Piątek / 11.01.2019r.

Paluszki rybne (filet z miruny, bułka tarta(1)*, bułka (1)* jajko(3)*, cebula, śmietana(6)*)
z marchewki i kapusty kiszonej 80g, ziemniaki 150g

Poniedziałek/14.01.2019r.

Zupa fasolowa 350ml, wkładka mięsna kielbasa 50g, bułka, jabłko 80g

Wtorek / 15.01.2019r.

Pieczeń wp faszerowana warzywami z sosem (łopatka wp, mąka1*, śmietana 7*, papryka
marchewka, cebula), sał szwedzka (marchewka, ogórek kwaszony, cebula, oliwa) 90g, ka
jęczmienna 150g

Środa/16.01.2019r.

Jajko sadzone, marchewka z groszkiem 120g, ziemniaki 150g, gruszka 80g

Zupa ogórkowa 250ml

Czwartek /17.01.2019r.

Kotlet mielony (łopatka wp, jajko(3)*, bułka tarta(1)*, bułka(1)*, cebula, olej), buraczki z
80g, ziemniaki 150g

Piątek / 18.01.2019r.

Pierogi ruskie (twaróg(6)*, ziemniaki, mąka(1)*, cebula, śmietana(6)*, olej) 150g, pomara

Informacje dodatkowe:

1. Zupy gotowane są na wywarach mięsnych (mięso wieprzowe) lub warzywnych.
2. Do produkcji posiłków nie stosuje się koncentratów spożywczych, tylko składniki naturalne
(marchew, pietruszka, seler, por, czosnek, cebula).
3. Próbki kontrolne z przygotowywanych posiłków są pobierane i przechowywane w Firmie
Społecznej Siedlisko, w wydzielonej lodówce, w temp +2do+4 C

* Wykaz alergenów na podstawie Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L304/43, Załącznik

Jadłospis

posiłki dwudaniowe II dekada stycznia 2019 r.

Piątek / 11.01.2019r.

Zupa jarzynowa 250 ml

Paluszki rybne (filet z miruny, bułka tarta(1)*, bułka (1)* jajko(3)*, cebula, śmietana(6)*) 90g
z marchewki i kapusty kiszzonej 80g, ziemniaki 150g

Poniedziałek/14.01.2019r.

Zupa fasolowa 250ml

Placki ziemniaczane ze śmietaną(ziemniaki, mąka(1)*, cebula, olej, śmietana(6)*), jabłko 80g

Wtorek / 15.01.2019r.

Zupa pomidorowa 250ml

Pieczeń wp faszerowana warzywami z sosem (łopatka wp, mąka1*, śmietana 7*, papryka, marchewka, cebula), sał szwedzka 90g, kasza jęczmienna 150g, mandarynka 80g

Środa/16.01.2019r.

Żurek 400ml,

Jajko sadzone, marchewka z groszkiem 120g, ziemniaki 150g, gruszka 80g

Zupa ogórkowa 250ml

Czwartek /17.01.2019r.

Zupa brokułowa 250ml

Kotlet mielony (łopatka wp, jajko(3)*, bułka tarta(1)*, bułka(1)*, cebula, olej), buraczki z jajkiem 80g, ziemniaki 150g

Piątek / 18.01.2019r.

Barszcz zabieleny 250 ml

Pierogi ruskie (twaróg(6)*, ziemniaki, mąka(1)*, cebula, śmietana(6)*, olej) 150g, pomarańcza 80g

Informacje dodatkowe:

1. Zupy gotowane są na wywarach mięsnych (mięso wieprzowe) lub warzywnych.
2. Do produkcji posiłków nie stosuje się koncentratów spożywczych, tylko składniki naturalne (marchew, pietruszka, seler, por, czosnek, cebula).
3. Próbkę kontrolną z przygotowywanych posiłków są pobierane i przechowywane w Firmie Społecznej Siedlisko, w wydzielonej lodówce, w temp +2do+4 C

* Wykaz alergenów na podstawie Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L304/43, Załącznik 2

Jadłospis

Wpisany przez Administrator

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 304/43

ZAŁĄCZNIK II

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
 - c) syropów glukozy na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) Kuntze), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne. PL 22.11.2011 Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 304/43 (1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na ich alergenicność, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

Jadłospis

Wpisany przez Administrator
