

JADŁOSPIS - wrzesień 2017
Szkoła Podstawowa Nr 8, 38-500 SANOK, ul. Jana III Sobieskiego 5

04.09.2017 poniedziałek	05.09.2017 wtorek	06.09.2017 środa	07.09.2017 czwartek	08.09.2017 piątek
Rozpoczęcie roku szkolnego	Zupa ogórkowa Naleśniki węgierskie Surówka z kapusty pekińskiej na winegrecie Kompot, woda min z cytryną	Zupa pieczarkowa Pieczeń ze schabu Ziemniaki Buraczki Kompot, woda min z cytryną	Zupa pomidorowa z makaronem Kotlet drobiowy panierowany Ziemniaki Mizeria mix Kompot, woda min z cytryną	Barszcz ukraiński Dorsz na parze + sos koperkowy Ziemniaki Surówka z kapusty kiszzonej Kompot, woda min z cytryną
11.09.2017 poniedziałek	12.09.2017 wtorek	13.09.2017 środa	14.09.2017 czwartek	15.09.2017 piątek
Zupa szpinakowa z jajkiem Łazanki z kapustą Kompot, woda min z cytryną	Rosół z warzywami Kotlet mielony pieczony na parze Ziemniaki Kapusta na śmietanie Kompot, woda min z cytryną	Zupa fasolowa Pierogi ruskie Mleko, woda min	Zupa jarzynowa Gulasz wieprzowy Kasza gryczana Ogórek kiszony Kompot, woda min z cytryną	Zupa ryżowa Ryba po grecku Ziemniaki Surówka z białej kapusty Kompot, woda min z cytryną
18.09.2017 poniedziałek	19.09.2017 wtorek	20.09.2017 środa	21.09.2017 czwartek	22.09.2017 piątek
Barszcz czerwony zabieleny z jajkiem Racuchy Kompot, woda min z cytryną	Krupnik Szynka pieczona Ziemniaki Buraczki Kompot, woda min z cytryną	Zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym Dorsz w panierce Ziemniaki Mizeria mix Kompot, woda min z cytryną	Zupa z fasolką szparagową Gołąbki z sosem pomidorowym Kompot, woda min z cytryną	Kartoflanka Naleśniki z serem Kompot, woda min z cytryną
25.9.2017 poniedziałek	26.09.2017 wtorek	27.09.2017 środa	28.09.2017 czwartek	29.09.2017 piątek
Zupa ze świeżych ogórków Makaron penne z sosem bolońskim Kompot, woda min z cytryną	Zupa kalafiorowa Udko pieczone Ziemniaki Czerwona kapusta Kompot, woda min z cytryną	Zupa cukiniowa Bitki wieprzowe Kasza jęczmienna Ogórek konserwowy Kompot, woda min z cytryną	Zupa z soczewicy Krokiety z kapustą Kompot, woda min z cytryną	Kapuśniak Paluszki rybne Ziemniaki Marchewka z chrzanem Kompot, woda min z cytryną

Alergeny w żywności - wrzesień 2017

Tydzień 2

Lp.	Nazwa potrawy	Alergeny													
		1. Ziarła z bóż zawierające gluten	2. Skorupiaki	3. Jaja	4. Ryby	5. Orzeszki ziemne	6. Soja	7. Mleko	8. Orzechy z drzew	9. Seler	10. Gorczyca	11. Sezam	12. Dwutlenek siarki	13. Łubin	14. Mięczaki
1	Zupa szpinakowa z jajkiem	x		x				x		x					
2	Łazanki z kapustą	x		x				x							
3	Kompot														
4	Rosół z warzywami	x		x				x		x					
5	Kotlet mielony pieczony na parze	x		x											
6	Kapusta młoda na śmietanie	x						x		x					
7	Zupa fasolowa	x						x		x					
8	Pierogi ruskie	x		x				x							
9	Mleko							x							
10	Zupa jarzynowa	x						x		x					
11	Gulasz	x						x		x					
12	Ogórek kiszony														
13	Zupa ryżowa	x						x		x					
14	Ryba po grecku	x			x			x		x					
15	Ziemniaki							x							
16	Surówka z białej kapusty							x							
17	Kasza gryczana							x							

Alergeny w żywności - wrzesień 2017

Tydzień 3

Lp.	Nazwa potrawy														
		1. Ziarła z bóż zawierające gluten	2. Skorupiaki	3. Jaja	4. Ryby	5. Orzeszki ziemne	6. Soja	7. Mleko	8. Orzechy z drzew	9. Seler	10. Gorczyca	11. Sezam	12. Dwutlenek siarki	13. Łubin	14. Mięczaki
1	Barszcz czerwony zabielały z jajkiem	x		x				x		x					
2	Racuchy z jabłkami	x		x				x							
3	Kompot														
4	Krupnik	x						x		x					
5	Szynka pieczona	x						x		x					
6	Ziemniaki							x							
7	Buraczki														
8	Zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym	x		x				x		x					
9	Dorsz w panierce	x		x	x			x							
10	Mizeria mix							x							
11	Zupa z fasolką szparagową	x						x		x					
12	Gołąbki z sosem pomidorowym	x						x		x					
13	Kartoflanka	x						x		x					
14	Naleśniki z serem	x		x				x							

Alergeny w żywności - wrzesień 2017

Tydzień 4

Lp.	Nazwa potrawy	Alergeny													
		1. Zrna zbóż zawierające gluten	2. Skorupiaki	3. Jaja	4. Ryby	5. Orzeszki ziemne	6. Soja	7. Mleko	8. Orzechy z drzew	9. Seler	10. Gorczyca	11. Sezam	12. Dwutlenek siarki	13. Łubin	14. Mięczaki
1	Zupa ze świeżych ogórków	x						x		x					
2	Makaron penne z sosem bolońskim	x		x				x		x					
3	Kompot														
4	Zupa kalafiorowa	x						x		x					
5	Udko pieczone														
6	Ziemniaki							x							
7	Surówka z kapusty czerwonej							x							
8	Zupa cukiniowa	x						x		x					
9	Bitki wieprzowe	x						x		x					
10	Kasza jęczmienna							x							
11	Ogórek konserwowy														
12	Zupa z soczewicy									x					
13	Krokiety z kapustą	x		x				x		x					
14	Kapuśniak	x								x					
15	Paluszki rybne	x			x			x		x					
16	Marchewka z chrzanem							x							

Alergeny w żywności

Posiłki przygotowywane w Centrum Integracji społecznej w Sanoku przygotowywane są według tradycyjnych receptur i mogą zawierać w swoim składzie w zależności od przepisu produkty lub substancje mogące wywołać alergię. Rodzice uczniów z alergiami lub nietolerancjami pokarmowymi proszeni są o dopytanie o szczegółowy skład potrawy u osób wydających obiady, lub o kontakt tel. 518922200

Załącznik opisujący zawartość alergenów w poszczególnych potrawach zamieszczono poniżej, więcej informacji dotyczących składu posiłków można uzyskać u instruktora żywienia lub w biurze CIS w Sanoku, ul. Stróżowska 16.