

Jadłospis
w Szkole Podstawowej nr 9
w Skierniewicach

19.03- 23.03.2018r.

Data	Obiad	alergeny
19.03.2018r. poniedziałek	<ul style="list-style-type: none"> - zupa szczawiowa - kasza jęczmienna - pulpety z mięsa mieszanego w sosie koperkowym - surówka z czerwonej kapusty - woda 	
20.03.2018r. wtorek	<ul style="list-style-type: none"> - zupa krem z marchewki i imbiru - ziemniaki - kotlet schabowy w panierce - kapusta biała gotowana z koperkiem - kompot 	
21.03.2018r. środa	<ul style="list-style-type: none"> - zupa kalafiorowa z zielenią - ryż - pałka z kurczaka - sałatka ze świeżych warzyw - woda z pomarańczą 	
22.03.2018r. czwartek	<ul style="list-style-type: none"> - biały barszcz z ziemniakami - spaghetti - surówka z kapusty pekińskiej - kompot 	
23.03.2018r. piątek	<ul style="list-style-type: none"> - barszcz czerwony z ziemniakami - kopytka z bułką tartą - tarta marchewka z jabłkiem - woda z cytryną 	

Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1-zboża zawierające gluten; 2-skorupiaki i produkty pochodne; 3-jaja i produkty pochodne; 4-ryby i produkty pochodne; 5-orzeszki ziemne (arachidowe) 6-soja i produkty pochodne; 7-mleko i produkty pochodne; | <ul style="list-style-type: none"> 8- orzechy; 9- seler i produkty pochodne; 10-gorczyca i produkty pochodne; 11-nasiona sezamu i produkty pochodne; 12-dwutlenek siarki; 13-łubin; 14-mięczaki |
|--|---|

*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 ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazyli, tymianek, kminek, majeranek, zioła prowansalskie, papryka słodka.