

**SKŁAD SUROWCOWY POTRAW SP 20 - KAMIEŃSKIEGO****AKTUALIZACJA OD 01.02.2025 DO 28.02.2025r.**

Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem (składniki: woda, groszek zielony, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, mięso z kurczaka, śmietana 12%tł. (zawiera: mleko), cebula, czosnek, mąka pszenna, przyprawy)

Krupnik z trzech kasz (jęczmienna, manna, jaglana) (składniki: woda, marchew, seler, pietruszka, kasza jęczmienna, kasza manna (zawiera: pszenicę), kasza jaglana, ziemniaki, mięso z kurczaka, cebula, czosnek, przyprawy)

Zupa grochowa z majerankiem (składniki: woda, groch, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, mięso z kurczaka, cebula, czosnek, majeranek, przyprawy)

Łazanki z kiszoną kapustą i kawałkami szynki (składniki: makaron z pszenicy durum, kapusta kiszona, kapusta biała, mięso wieprzowe z szynki, marchew, olej rzepakowy, przyprawy)

Ogórek kiszony (składniki: ogórki, woda, przyprawy: czosnek, koper, chrzan, sól)

Surówka z marchewki i brzoskwini (składniki: marchew, brzoskwinia, olej rzepakowy, sok z cytryny, przyprawy)

Bukiet warzyw na parze (fasolka, brokuł, kukurydza) (składniki: fasolka szparagowa, brokuły, kukurydza, oliwa, przyprawy)

Kompot cytrusowo-miętowy (składniki: woda, mięta suszona, sok z cytryny)

Pogrubioną czcionką oznaczono alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wymienione alergeny.

Opracowano przez: dietetyk Olę Będzińską i dietetyk Wioletę Jakubowską