



SKŁAD SUROWCOWY POTRAW – SP Starogajowa

AKTUALIZACJA OD 31.03.2025 DO 25.04.2025r.

- Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną (składniki: woda, kasza jaglana, mięso z kurczaka, koncentrat pomidorowy 30% ekst., marchew, seler, pietruszka, cebula, czosnek, przyprawy)
- Krupnik z kaszy wiejskiej z natką pietruszki (składniki: woda, marchew, seler, pietruszka, kasza jęczmienna wiejska, ziemniaki, mięso z kurczaka, cebula, czosnek, natka pietruszki, przyprawy)
- Zupa ryżowa z zielonym groszkiem (składniki: woda, groszek zielony, ryż biały, mięso z kurczaka, marchew, seler, pietruszka, śmietana 12%t. (zawiera: **mleko**), cebula, czosnek, koperek, przyprawy)
- Krupnik z trzech kasz (pęczak, gryczana biała, wiejska) (składniki: woda, marchew, seler, pietruszka, kasza jęczmienna pęczak, kasza jęczmienna wiejska, kasza gryczana biała, ziemniaki, mięso z kurczaka, cebula, czosnek, przyprawy)
- Półkrem cukiniowy z pieczonymi ziemniakami (składniki: woda, cukinia, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, mięso z kurczaka, śmietana 12%tł. (zawiera: **mleko**), cebula, czosnek, mąka **pszenna**, przyprawy)
- Schab w pomidorach (składniki: schab wieprzowy, przecier pomidorowy, koncentrat pomidorowy 30%ekst., olej rzepakowy, mąka **pszenna**, przyprawy)
- Pieczony klops z piersi kurczaka (składniki: mięso z piersi kurczaka, mięso z ud kurczaka, **jaja**, bułka tarta (mąka **pszenna**, woda, drożdże, sól, cukier), marchew, pietruszka, cebula, olej rzepakowy, przyprawy)
- Makaron penne z sosem brokułowym z indykiem (składniki: makaron z mąki **pszennej**, mięso z podudzia indyka, brokuł, śmietana 12%tł (zawiera: **mleko**), cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy)
- Surówka z kapusty pekińskiej z ziarnami słonecznika i wiórkami białej rzodkwi (składniki: kapusta pekińska, biała rzodkiew, ziarno słonecznika, musztarda stołowa (woda, **gorczyca**, sól, cukier), sok z cytryny, olej rzepakowy nierafinowany, natka pietruszki, przyprawy)
- Sałata lodowa z dipem szczypiorkowym (składniki: sałata lodowa, jogurt naturalny 2%tł. (zawiera: **mleko**), szczypiorek, oliwa, przyprawy)
- Wiosenna sałatka z sałaty lodowej, rzodkiewki i ogórka zielonego (składniki: sałata lodowa, rzodkiewka, ogórek zielony, jogurt naturalny 2%tł. (zawiera: **mleko**), szczypiorek, przyprawy)
- Surówka colesław z czerwonej kapusty (składniki: kapusta czerwona, marchew, jogurt naturalny 2%tł. (zawiera: **mleko**), majonez (olej rzepakowy, **jaja**, sok z cytryny, **gorczyca**, sól), olej rzepakowy, natka pietruszki, przyprawy)
- Surówka z marchewki z rodzynekami (składniki: marchew, rodzyнки, olej rzepakowy, sok z cytryny, przyprawy)
- Sałatka szwedzka z ogórka kiszzonego z kukurydzą (składniki: ogórek kiszony, kukurydza, musztarda stołowa (woda, **gorczyca**, sól, cukier), oliwa, koperek)
- Groszek z kukurydzą na parze (składniki: groszek zielony, kukurydza)
- Pieczona marchewka (składniki: marchew, oliwa, przyprawy)
- Ogórki kiszzone (składniki: ogórki, woda, przyprawy: czosnek, koper, chrzan, sól)
- Kalafior z bułką tartą (składniki: kalafior, bułka tarta (mąka **pszenna**, woda, drożdże, sól, cukier), olej rzepakowy, przyprawy)
- Kompot cytrusowy z pomarańczą (składniki: woda, pomarańcza, sok z cytryny)
- Kompot jabłkowo-gruszkowy (składniki: woda, jabłko, gruszki, 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**



Kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, gruszka) (składniki: woda, truskawka, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, gruszki, sok z cytryny)

Kisiel cytrynowy (składniki: woda, sok z cytryny, mąka ziemniaczana, cukier)

Ciasto ucierane z porzeczkami własnego wypieku (składniki: mąka **pszenna**, **mleko** 2%tł., **jaja**, porzeczki czarne, porzeczki czerwone, olej rzepakowy, soda oczyszczona, cukier)



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**