

JADŁOSPIS

Poniedziałek 20.05.2024r.

Śniadanie: Kulki zbożowe na mleku, herbata z cytryną i miodem naturalnym. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, szynka z indyka, serek wiejski naturalny/ rzodkiewka/ szczypiorek, sałata, papryka żółta (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa brokułowa.

Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, ziemniaki/ koperek, sałata ze śmietaną.

Deser: melon.

Kompot wieloowocowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Wtorek 21.05.2024r.

Śniadanie: Mleko o smaku czekoladowym (wyrób własny), herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, plaster sera białego, dżem 100% owoców, sałata masłowa, pomidor, ogórek (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Botwina z ziemniakami/ jajkiem.

Pierogi z mięsem, okrasa z cebulki.

Deser: ciastka owsiane.

Do picia kompot z rabarbaru i truskawek.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Środa 22.05.2024r.

Śniadanie: Mleko na ciepło, herbata cytrynowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, jajecznica na maśle/ szczypiorek, wędlina, sałata, pomidor, ogórek konserwowy (do wyboru).

Alergeny: 1,3,6,7,8,9

Obiad: Zupa kapuśniak.

Filet drobiowy w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami, szpinakiem podany z makaronem spaghetti oraz sałatką z brokuła, sera fety i prażonych płatków migdałowych.

Deser: banan.

Kompot z owoców mieszanych.

Alergeny: 1,3,6,7,8,9

Czwartek 23.05.2024r.

Śniadanie: Kawa Inka na mleku, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło, serek waniliowy z truskawkami, wędlina, sałata, ogórek, papryka czerwona (do wyboru).

Alergeny:

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem sprężynki.

Tradycyjny schabowy, ziemniaki młode/ koperek, mizeria z jogurtem.

Deser: jabłko.

Kompot truskawkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Piątek 24.05.2024r.

Śniadanie: Kasza manna z sokiem malinowym, napar z herbaty czarnej z dodatkiem cytryny. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, sałata, pomidor malinowy, rzodkiewka (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa krupnik jęczmienny.

Paluszki rybne, ziemniaki młode/ szczypiorek, surówka z młodej kapusty, marchewki i koperku.

Deser: soczek 100% pomarańczowy.

Kompot z porzeczki czerwonej.

Alergeny: 1,3,4,6,7,8

Szkoła zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Szczegółowe informacje dotyczące składu poszczególnych alergenów udostępniane są w szkole na tablicy jadłospisów, stronie internetowej lub u intendenta placówki.

Wszelkiego rodzaju wędliny zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości **glutenu, jaj, soi, gorczycy, sezamu. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:** ziarna prowansalskie, kminek, oregano suszone, bazylija suszona, pieprz, papryka słodka/ ostra mielona, ziele angielskie, majeranek, gałka muszkatołowa, imbir mielony, tymianek, cynamon mielony, ocet jabłkowy, liść laurowy, lubczyk suszony, pieprz biały, ziarna dalmatyńskie



INFORMACJA O ALERGENACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE ZGODNE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011r. W SPRAWIE PRZEKAZYWANIA KONSUMENTOM INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOŚCI.

DROGI RODZICU (OPIEKUNIE) !

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „ ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW” lub „MOGAĆ ZAWIERAĆ ALERGENY” wymienione poniżej:

Alergen- każda substancja wywołująca reakcję alergiczną (uczuleniową).

W celu ułatwienia, dla każdego alergenu została przypisana cyfra porządkowa, która również została umieszczona w jadłospisie.

- 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN,** W postaci pieczywa pszennego, żytniego, graham, razowego, orkiszowego, mieszanego, kasza manna, kasza jęczmienna, makaronów, mąki, bułki tartej, kawy zbożowej, biszkoptów, innych produktów na bazie mąki (wypieków, zacierek, klusek lanych, naleśników, knedli, sosów) wędlin
tj. **ŻYTO, PSZENICA, JĘCZMIEN, OWIES, ORKISZ I PRODUKTY POCHODNE**
- 2. SKORUPIAKI** BRAK
- 3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE** Składnik kanapek, past, kotletów mięsnych, rybnych i jajecznych, dodatek do dań mącznych; klusek, kopytek, pyz, makaronów, zup; szpinakowa, żurek, szczawiowa
- 4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE** Wchodzą w skład drugiego dania w formie filetów smażonych i gotowanych, kotletów oraz składnik past do śniadań
- 5. ORZESZKI ZIEMNE I INNE** Desery, forma przekąski
- 6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE** Chleb razowy z soją, wędliny
- 7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ** Składnik zup mlecznych i niektórych zup zabielenych, przygotowywanych z dodatkiem masła i śmietany, masło, sery białe , żółte– dodatek do kanapek, kefiry, maślanki, jogurty naturalne , budynie, wędliny
- 8. SELER I PRODUKTY POCHODNE** Seler jako korzeń i łodyga, składnik zup, surówek, wędlin
- 9. GORCZYCA** Musztarda, wędlina, produkty mięsne
- 10. NASIONA SEZAMU** Jako dodatek do surówek i posypka do chleba i bułek
- 11. DWUTLENEK SIARKI** Brak
- 12. ŁUBIN** Brak
- 13. MIĘCZAKI** Brak

