

JADŁOSPIS

Poniedziałek 04.05.2026r.

Śniadanie: Kakao, herbata cytrynowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, ser żółty, wędlina, sałata, papryka, pomidor (do wyboru).

Alergeny: 1,7

Obiad: Zupa z soczewicy czerwonej z włoszczyzną, ziemniakami, majerankiem.

Makaron kokardki z sosem waniliowym, musem truskawkowym.

Kompot śliwkowy.

Deser: mleczne ciasteczko.

Alergeny: 1,7,8

Wtorek 05.05.2026r.

Śniadanie: Zupa mleczna- płatki jęczmienne, herbata z cytryną. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, sałata masłowa, ogórek szklarniowy, rzodkiewka (do wyboru).

Alergeny: 1,7

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem wstążka karbowana, włoszczyzną, lubczykiem, zabieleną śmietaną.

Schab w sosie własnym podany z kaszą gryczaną i ogórkiem małosolnym.

Kompot z rabarbaru i truskawek.

Deser: jabłko.

Alergeny: 1,7,8

Środa 06.05.2026r.

Śniadanie: Kawa mleczna, herbata z limonką. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, serek wiejski ze szczypiorkiem, wędlina, sałata, papryka żółta, ogórek kiszony (do wyboru).

Alergeny: 1,7

Obiad: Barszcz biały z ziemniakami, włoszczyzną, kielbasą białą, majerankiem.

Krokiety kebabowe/ drobiowe z sosem czosnkowym oraz surówką colesław.

Sok jabłkowy.

Deser: banan.

Alergeny: 1,3,7,8,9

Czwartek 07.05.2026r.

Śniadanie: Mleko, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, plaster sera białego, sałata, ogórek szklarniowy, rzodkiewka (do wyboru).

Alergeny: 1,7

Obiad: Botwina z ziemniakami/ jajkiem.

Kotlet mielony wieprzowy, młode ziemniaczki/ koperek oraz kapusta młoda zasmażana+ koper.

Kompot truskawkowy.

Deser: mandarynka.

Alergeny: 1,3,7,8

Piątek 08.05.2026r.

Śniadanie: Kawa Inka, napar z herbaty czarnej z dodatkiem limonki i miodu naturalnego. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, jajecznicza/ szczypior, wędlina, rukola, salsa z pomidorów i świeżej bazylii, ogórek kiszony (do wyboru).

Alergeny: 1,3,7

Obiad: Krupnik jęczmienny z włoszczyzną, ziemniakami/ koper/ natka pietruszki.

Spaghetti alla carbonata, pomidorki cherry z sosem bazylikowo- cytrynowym.

Kompot z owoców mieszanych.

Deser: serek truskawkowy do kieszonki.

Alergeny: 1,7,8

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 intendentki placówki.

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

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 „MOGĄCE 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, tj. ŻYTO, PSZENICA, JĘCZMIEN, OWIES, ORKISZ I PRODUKTY POCHODNE | <i>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</i> |
| 2. SKORUPIAKI | <i>BRAK</i> |
| 3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE | <i>Składnik kanapek, past, kotletów mięsnych, rybnych i jajecznych, dodatek do dań mącznych; klusek, kopytek, pyz, makaronów, zup; szpinakowa, żurek, szczawiowa</i> |
| 4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE | <i>Wchodzą w skład drugiego dania w formie filetów smażonych i gotowanych, kotletów oraz składnik past do śniadań</i> |
| 5. ORZESZKI ZIEMNE I INNE | <i>Desery, forma przekąski</i> |
| 6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE | <i>Chleb razowy z soją, wędliny</i> |
| 7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ | <i>Składnik zup mlecznych i niektórych zup zabielenych, przygotowywanych z dodatkiem masła i śmietany, masło, sery białe , żółte– dodatek do kanapek, kefir, maślanki, jogurty naturalne , budynie, wędliny</i> |
| 8. SELER I PRODUKTY POCHODNE | <i>Seler jako korzeń i łodyga, składnik zup, surówek, wędlin</i> |
| 9. GORCZYCA | <i>Musztarda, wędlina, produkty mięsne</i> |
| 10. NASIONA SEZAMU | <i>Jako dodatek do surówek i posypka do chleba i bułek</i> |
| 11. DWUTLENEK SIARKI | <i>Brak</i> |
| 12. ŁUBIN | <i>Brak</i> |
| 13. MIĘCZAKI | <i>Brak</i> |

