



Poniedziałek 05.05.2025r.

Śniadanie: Kakao naturalne, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** chleb baltonowski, masło śmietankowe, ser żółty, wędlina, sałata, papryka żółta, pomidor malinowy (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa z soczewicy z ziemniakami, włoszczyzną, kielbasą wiejską i majerankiem.
Makaron kokardy z sosem waniliowym na bazie jogurtu naturalnego+ mus truskawkowy.

Deser: herbatniki.

Kompot śliwkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Wtorek 06.05.2025r.

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

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem.

Bitki schabowe w sosie własnym, kasza gryczana, ogórek małosolny.

Deser: jabłko.

Kompot z rabarbaru i truskawek.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Środa 07.05.2025r.

Śniadanie: Kawa Inka, herbata żurawinowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, serek wiejski ze szczypiorkiem, wędlina, sałata, papryka mix, ogórek małosolny (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Barszcz biały z ziemniakami.

Krokiety kebabowe/ drobiowe, sos czosnkowy, surówka coleslaw.

Deser: banan.

Sok jabłkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Czwartek 08.05.2025r.

Śniadanie: Mleko na ciepło, herbata pomarańczowa z pigwą. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, jajecznica/ szczypiorek, szynka z indyka, Rudola, salsa z pomidorków koktajlowych+ świeża bazylia, ogórek szklarniowy (do wyboru).

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

Obiad: Botwina z jajkiem, ziemniakami.

Kotlet mielony wieprzowy, ziemniaki młode/ koperek, kapusta młoda zasmażana.

Deser: mandarynka.

Kompot truskawkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Piątek 09.05.2025r.

Śniadanie: Mleko o smaku czekoladowym, herbata z limonką. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, polędwica sopocka, twarożek z sera białego na słodko, sałata strzepiasta, papryka czerwona, ogórek małosolny (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Krupnik jęczmienny z włoszczyzną, ziemniakami, koperkiem.

Carbonara z boczkiem, makaronem spaghetti+ pomidorki cherry z sosem bazylikowo- cytrynowym.

Deser: serek Bakuś do kieszonki.

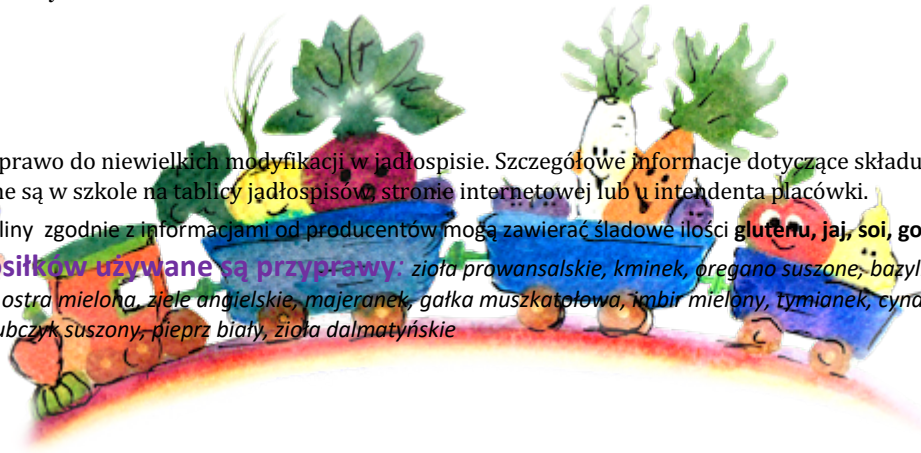
Kompot z owoców mieszanych.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Szkoła zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie. Szczegółowe informacje dotyczące składu poszczególnych alergenów udostępniane są w szkole na tablicy jadłospisowej, 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: zioła prowansalskie, kminek, oregano suszone, bazylia 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 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 „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 | 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 |
| 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, kefiru, 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 |

