



Poniedziałek 09.06.2025r.

Śniadanie: Kakao naturalne, herbata c cytryną. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlna drobiowa, miód naturalny, jajko ze szczypiorkiem, sałata masłowa, rzodkiewka, ogórek zielony (do wyboru).

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

Obiad: Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną.

Spaghetti z mięsem wieprzowym, sosem bolognese, tartą mozzarellą i ogórkiem szklarniowym/ słupki.

Deser: mus owocowy.

Sok jabłkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Wtorek 10.06.2025r.

Śniadanie: Kawa Inka, herbata malinowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, hod- dog z parówką drobiową/ ketchup, ser żółty, sałata, papryka żółta, pomidor malinowy (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

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

Pierogi z truskawkami polane sosem waniliowym na bazie jogurtu naturalnego/ truskawki świeże.

Deser: ciastko biszkoptowe.

Kompot wiśniowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Środa 11.06.2025r.

Śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem, herbata. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlna, sałata, pomidorki koktajlowe (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Rosół drobiowo- wołowy z makaronem nitki, lubczykiem.

De volaile z mięsa drobiowego- mielonego z masłem koperkowo- czosnkowym, młode ziemniaki, surówka z marchewki, pora i jabłka.

Deser: actimel.

Kompot truskawkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Czwartek 12.06.2025r.

Śniadanie: Kawa mleczna, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, serek waniliowy z truskawkami, wędlna, sałata, papryka, ogórek zielony (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa szczawiowa z ziemniakami/ jajko.

Bitki ze schabu w sosie własnym, kasza gryczana, buraczki na ciepło.

Deser: brzoskwinia.

Kompot z owoców mieszanych.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Piątek 13.06.2025r.

Śniadanie: Zupa mleczna- zacierki, herbata z limonką. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlna, sałata, pomidor, ogórek małosolny (do wyboru).

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

Obiad: Zupa pieczarkowa z ziemniakami zabieleną śmietaną.

Sznyceł roślinny, ziemniaki opiekane w ziołach, mix sałat z sosem winegret.

Deser: arbuz.

Kompot wieloowocowy.

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

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:** 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 |

