

JADŁOSPIS

Poniedziałek 13.04.2026r.

Śniadanie: Kakao naturalne, herbata cytrynowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina drobiowa, twarożek z sera białego na słodko, sałata masłowa, rzodkiewka, pomidorki truskawkowe (do wyboru).

Alergeny: 1,7

Obiad: Krupnik jęczmienny z ziemniakami, włoszczyzną/ koperek.

Bolognese z czerwonej soczewicy z wiórkami sera mozzarella, makaronem spaghetti, ogórek słupek.

Kompot z rabarbaru i truskawek.

Deser: mus owocowy- saszetka.

Alergeny: 1,7,8

Wtorek 14.04.2026r.

Śniadanie: Kawa zbożowa, herbata z limonką. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, wędlina, sałata, papryka, ogórek kiszony (do wyboru).

Alergeny: 1,3,7

Obiad: Zupa zacierkowa z włoszczyzną, ziemniakami/ koper/ natka pietruszki.

Schab w sosie chrzanowo- koperkowym, ziemniaki, buraczki.

Kompot wiśniowy.

Deser: jabłko.

Alergeny: 1,3,7,8

Środa 15.04.2026r.

Śniadanie: Kawa mleczna, herbata z cytryną. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, hod- dog z parówką drobiową/ ketchup, serek almette śmietankowy, sałata, pomidor malinowy, ogórek szklarniowy (do wyboru).

Alergeny: 1,7

Obiad: Kapuśniak z ziemniakami, włoszczyzną, cebulką, majerankiem.

Pierogi a'la kebab, sos czosnkowo- ketchupowy, mix sałat z ogórkiem szklarniowym, pomidorkami cherry, prażonym słonecznikiem, cebulką czerwoną oraz sosem winegret.

Sok pomarańczowy.

Deser: herbatniki Be Be.

Alergeny: 1,7,8,9

Czwartek 16.04.2026r.

Śniadanie: Kulki czekoladowe na mleku, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, serek wiejski, rukola, rzodkiewka, papryka żółta (do wyboru).

Alergeny: 1,7

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, zabieleną śmietaną.

Panierowane filety z Morszczuka, ziemniaki/ szczypior, surówka colesław.

Kompot z porzeczki czerwonej.

Deser: banan.

Alergeny: 1,3,4,7,8

Piątek 17.04.2026r.

Śniadanie: Mleko, herbata z cytryną, miodem naturalnym. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, ser żółty, sałata, pomidorki koktajlowe, ogórek szklarniowy (do wyboru).

Alergeny: 1,7

Obiad: Zupa ogórkowa z włoszczyzną, ziemniakami, zabieleną śmietaną, koperek.

Placki z jabłkiem, cukrem pudrem, frużelną truskawkową.

Kompot wieloowocowy.

Deser: melon.

Alergeny: 1,3,7,8

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,** 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*

