



Poniedziałek 23.06.2025r.

Śniadanie: Kawa Inka, herbata cytrynowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, parówki drobiowe zapiekane z serem/ ketchup, jajko w plastrach/ szczypiorek, sałata, ogórek zielony, pomidor malinowy (do wyboru).

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

Obiad: Zupa kapuściana z pomidorami.

Gyros drobiowy, ziemniaki opiekane w ziołach, sos czosnkowy, sałatka z sałaty lodowej z sosem winegret.

Deser: arbuz.

Kompot wieloowocowy.

Alergeny: 1,6,7,8,9

Wtorek 24.06.2025r.

Śniadanie: Płatki ryżowe na mleku, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlna, sałata, rzodkiewka, papryka żółta (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Krem z białych warzyw z cebulką prażoną, paluchami Grissini.

Kotlet pożarski- drobiowy, młode ziemniaki/ koper, mizeria z jogurtem.

Deser: soczek jabłkowy.

Kompot truskawkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Środa 25.06.2025r.

Śniadanie: Kakao naturalne, herbata z cytryną. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, polędwica drobiowa, miód naturalny, twarożek z sera białego na słodko, sałata, ogórek, papryka czerwona.(do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem.

Ryba w chrupiącej panierce, młode ziemniaki/ szczypior, bukiet warzyw na parze z sosem serowym.

Deser: herbatniki Be Be.

Kompot z owoców mieszanych.

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

Czwartek 26.06.2025r.

Śniadanie: Kawa mleczna, herbata malinowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, chrupiące grzanki z dżemem brzoskwiniowym, wędlna, sałata, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa ogórkowa zabieleną śmietaną z koperkiem i natką pietruszki.

Krokiety kebabowe- drobiowe, sos czosnkowy, surówka colesław.

Deser: banan.

Kompot wiśniowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Piątek 27.06.2025r.

Śniadanie: Kasza manna z sokiem malinowym, herbata z limonką. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, szynka z indyka, sałata, ogórek małosolny, papryka żółta (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa krupnik jęczmienny.

Makaron z musm truskawkowym, sosem waniliowym na bazie jogurtu naturalnego.

Deser: arbuz.

Kompot z owoców sezonowych.

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 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 muskatołowa, imbir mielony, tymianek, cynamon mielony, ocet jabłkowy, liść laurowy, lubczyk suszony, pieprz biały, zioła dalmatyńskie

INFORMACJA O ALERGENACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJĘ 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, kefir, maślanki, jogurty naturalne , budynie, wędliny |
| 8. SELER I PRODUKTY POCHODNE | Seler jako kórzeń Hodyga, 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 |



