



### **Poniedziałek 17.01.2022rr.**

**Śniadanie:** Kawa zbożowa na mleku, herbata czarna i z cytryną. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Rogalik maślany. Polędwica sopocka, miód, sałata, pomidor, ogórek zielony, kielki rzodkiewki.  
Serek wiejski.

**Alergeny:** 1,6,7

**Obiad:** Zupa kalafiorowa.

Gyros z kurczaka, ziemniaki opiekane, sos czosnkowy, sałatka z sałaty lodowej i warzyw. Kompot wiśniowy.  
Mieszanka bakaliowa

**Alergeny:** 1,5,6,7

### **Wtorek 18.01.2022r.**

**Śniadanie:** Kakao na mleku, herbata owocowa. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Jajecznica na maśle. Szynka parzona, sałata, pomidor, ogórek kiszony, papryka.

**Alergeny:** 1,3,7,8

**Obiad:** Zupa pomidorowa z makaronem muszelki.

Kotlet mielony, ziemniaki, marchewka z groszkiem. Soczek.

Pomarańcza

**Alergeny:** 1,3,7,8

### **Środa 19.01.2022r.**

**Śniadanie:** Zupa mleczna czekoladowe kóleciska. Herbata czarna i z limonką. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Kielbasa krakowska, serek almette, sałata, papryka, ogórek zielony, kielki lucerny.

**Alergeny:** 1,3,6,7

**Obiad:** Zupa zacierkowa.

Wieprzowina duszona z papryką, kasza pęczak, jarzynka z buraczków. Kompot truskawkowy.

Jabłko

**Alergeny:** 1,3,7,8

### **Czwartek 20.01.2022r.**

**Śniadanie:** Kawa zbożowa na mleku, herbata owocowa. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Tortilla zapiekana z serem i kukurydza. Szynka wiejska, sałata, pomidor, ogórek konserwowy.

**Alergeny:** 1,6,7

**Obiad:** Zupa pieczarkowa

Filet panierowany z tymiankiem, ziemniaki, surówka pekinki. Kompot wieloowocowy.

Jogurt pitny

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

### **Piątek 21.01.2022r.**

**Śniadanie:** Zupa mleczna owsianka. Herbata czarna i z cytryną. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Ciasto drożdżowe. Polędwica drobiowa, dżem, sałata, pomidor, ogórek kiszony.

**Alergeny:** 1,6,7,8

**Obiad:** Zupa grochowa.

Ryba w koperku i cytrynie, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej. Kompot czerwona porzeczka.

Orzechy włoskie

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

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.

**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, kefir, 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*

Wszelkiego rodzaju wędliny zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, soi, gorzycy, sezamu. **Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:** zioła prowansalskie, kminek, oregano suszone, bazylija 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



