

JADŁOSPIS

Poniedziałek 24.01.2022r.

Śniadanie: Zupa mleczna kasza manna z sosem malinowym. Herbata czarna i z cytryną, Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Kielbasa szynkowa, miód, sałata, pomidor, ogórek zielony, cząstki jabłka.

Alergeny: 1,6,7

Obiad: Zupa ogórkowa.

Makaron pióra z sosem bolońskim zapieczony z serem, sałatka z sałaty lodowej. Kompot truskawkowy.

Mandarynka, pestki słonecznika.

Alergeny: 1,3,5,7,8

Wtorek 25.01.2022r.

Śniadanie: Kawa zbożowa na mleku, herbata owocowa. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Frankfurterki z pieca z keczupem. Ser żółty, sałata, ogórek kiszony, pomidor malinowy.

Alergeny: 1,6,7

Obiad: Rosół z makaronem.

Wołowina duszona w sosie własnym z kaszą pęczak, surówka z selera, ogórek kiszony. Kompot wiśniowy.

Babeczka z jogurtem.

Alergeny: 1,3,5,7,8

Środa 26.01.2022r.

Śniadanie: Zupa mleczna czekoladowe kuleczki. Herbata czarna i z limonką. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Połędwica drobiowa, ser biały, sałata, rzodkiewka, ogórek zielony, kielki buraka.

Alergeny: 1,6,7

Obiad: Zupa krem z marchwi z groszkiem ptysiowym.

Pieczone pałki z kurczaka z ziemniakami, sałatka z sałaty pekińskiej. Kompot czerwona porzeczka.

Serek waniliowy w tubce.

Alergeny: 1,6,7,8

Czwartek 27.01.2022r.

Śniadanie: Kakao na mleku, herbata czarna i z cytryną. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Rogalik maślany, dżem truskawkowy, Kielbasa krakowska, sałata, ogórek zielony, pomidor. Serek puszysty.

Obiad: Zupa krupnik.

Filet z indyka w panierce kukurydziano-kokosowej z ziemniakami, surówka z marchewki, jabłka i brzoskwini, kalafior z pary. Sok jabłkowy.

Gruszka, orzechy włoskie.

Alergeny: 1,3,5,7,8

Piątek 28.01.2022r.

Śniadanie: Herbata czarna i z cytryną. Pieczywo mieszane z masłem prawdziwym. Pasta z makreli. Szynka gotowana, sałata, szczypiorek, ogórek konserwowy, pomidor koktajlowy, kielki słonecznika.

Alergeny: 1,3,4,6,7

Obiad: Zupa barszcz ukraiński.

Kolorowe naleśniki z białym serem z jogurtem waniliowym i sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy.

Banan, kabanosy drobiowe.

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.

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, JĘCZMIEŃ, 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, gorczycy, sezamu. **Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:** zioła prowansalskie, kmień, 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.



