

JADŁOSPIS

Poniedziałek 09.12.2024r.

Śniadanie: Kakao naturalne na mleku, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, miód lipowy, ser żółty, rozspanka, papryka żółta, rzodkiewka (do wyboru). Chipsy truskawkowe.

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa krupnik jęczmienny.

Lasagne z mięsem, beszamelem do tego sałatka z sałaty lodowej z sosem bazylikowo- czosnkowo- miodowym.

Deser: banan.

Kompot wieloowocowy.

Alergeny: 1,3,7,8,9

Wtorek 10.12.2024r.

Śniadanie: Zupa mleczna- płatki kukurydziane, herbata z limonką. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, plaster sera białego, wędlina, sałata masłowa, pomidorki koktajlowe, ogórek szklarniowy (do wyboru). Baton zbożowy.

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa brokułowa.

Schab w sosie węgierskim podany z kaszą kuskus perłowy i ogórkiem kiszonym.

Deser: jabłko.

Kompot truskawkowy.

Alergeny: 1,6,7,8,9

Środa 11.12.2024r.

Śniadanie: Kawa zbożowa, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, twarożek z sera wiejskiego z rzodkiewką, sałata dekoracyjna, papryka mix, kiełki warzywne (do wyboru). Sezamki.

Alergeny: 1,6,7,8,9

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

Kotlet mielony drobiowy z serem żółtym, natką pietruszki, ziemniaki z koperkiem, buraczki na ciepło.

Deser: mandarynka.

Do picia kompot wiśniowy.

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

Czwartek 12.12.2024r.

Śniadanie: Mleko na ciepło, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, schab z liściem, serek twarogowy z jajkiem, szczypiorkiem, rzodkiewką, rucola, papryka czerwona, ogórek (do wyboru). Owocowy listek.

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

Obiad: Zupa kapuśniak z majerankiem.

Kurczak w kremowym sosie z marchewką i groszkiem, ryż basmati, sałata z sosem jogurtowym.

Deser: melon.

Kompot śliwkowy.

Alergeny: 1,6,7,8

Piątek 13.12.2024r.

Śniadanie: Kawa mleczna, napar z herbaty czarnej z dodatkiem cytryny i miodu. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, parówki drobiowe na ciepło z ketchupem, serek waniliowy z herbatnikiem i mussem jabłkowo- truskawkowym, sałata masłowa, pomidor malinowy, ogórek kiszony (do wyboru). Chipsy brzoskwiniowe.

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Barszcz biały z białą kiełbasą.

Pierogi z ziemniakami i serem z okrasą z cebuli/ jogurt naturalny, surówka z kapusty białej.

Deser: pomarańcza.

Kompot z owoców mieszanych.

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 jadłospisowej, stronie internetowej lub u intendenta placówki.

Wszelkiego rodzaju wędliny zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości **glutenu, jaj, soi, gorczyca, sezamu. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:** ziola prawansalskie, 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, ziola 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 | Wchodzi 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, kefiry, 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 |

