



Poniedziałek 14.04.2025r.

Śniadanie: Kakao naturalne, herbata cytrynowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło, szynka z indyka, twarożek na słodko, sałata masłowa, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa krupnik jęczmienny z włoszczyzną, ziemniakami, koperkiem.

Spaghetti z mięsem wieprzowym, sosem bolognese, wiórkami sera mozzarella+ ogórek zielony.

Deser: mus owocowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Wtorek 15.04.2025r.

Śniadanie: Kawa zbożowa, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pasztet drobiowy, szynka wiejska chuda, sałata masłowa, papryka żółta, ogórek kiszony (do wyboru).

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

Obiad: Żurek z jajkiem, białą kielbasą, czosnkiem, majerankiem. Chleb razowy.

Schab w sosie chrzanowo- koperkowym, puree ziemniaczane, buraczki na ciepło.

Deser: babeczki wielkanocne.

Kompot śliwkowy.

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

Środa 16.04.2025r.

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

Alergeny: 1,6,7,8,9,10

Obiad: Zupa kapuśniak z włoszczyzną, ziemniakami, majerankiem, natką pietruszki.

Pierogi a'la kebab/ drobiowe, sos czosnkowo- ketchupowy, mix sałat z sosem winogret.

Deser: sezamki.

Sok.

Alergeny: 1,3,6,7,8,9,10

Czwartek 17.04.2025r. WIELKI CZWARTEK

Śniadanie: Płatki wielozbożowe na mleku, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, dżem truskawkowy, serek wiejski, rukola, rzodkiewka, papryka żółta (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa ogórkowa z ziemniakami, włoszczyzną zabieleną śmietaną.

Racuchy z jabłkiem podane z frużeliną truskawkową.

Deser: mandarynka.

Kompot wieloowocowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Piątek 18.04.2025r. WIELKI PIĄTEK

Śniadanie: Mleko, herbata żurawinowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, krem czekoladowy, ser żółty, sałata masłowa, pomidorki koktajlowe, ogórek zielony (do wyboru). Mus owocowy.

Alergeny: 1,6,7,8,9,10

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem.

Paluszki rybne, ziemniaki, bukiet warzyw.

Deser: banan.

Kompot z owoców mieszanych.

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

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, gorzycy, sezamu. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:** ziółta prowansalskie, kminiek, bregano 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, ziółta 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 „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, 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 |

