

JADŁOSPIS

Poniedziałek 16.12.2024r.

Śniadanie: Czekolada na ciepło (wrób własny), herbata z cytryną. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, chrupiące grzanki z dżemem brzoskwinowym, ser biały, wędlina, rosłonka, rzodkiewka, ogórek szklarniowy (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa kapuściana z pomidorami pelati.

Makaron penne z filetem z kurczaka w sosie szpinakowym, marchewki mini w miodowo- czosnkowej glazurze.

Deser: banan.

Kompot z porzeczek czerwonej.

Alergeny: 1,3,7,8,9

Wtorek 17.12.2024r.

Śniadanie: Kawa Inka na mleku, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, pasztecik drobiowy, ser żółty, sałata masłowa, ogórek kiszony, papryka czerwona (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Barszcz czerwony zabieleny śmietaną.

Kluski leniwe z masłem, bułką prażoną oraz prażonym jabłkiem opruszonym cynamonem.

Deser: pomarańcza.

Kompot z owoców mieszanych.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Środa 18.12.2024r.

Śniadanie: Szarpane kluseczki na mleku, herbata z limonką. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, sałata strzypiasta, pomidorki koktajlowe, papryka żółta (do wyboru).

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

Obiad: Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami.

Półdzwiczki w/p w sosie śliwkowym podane z ryżem oraz warzywami na parze.

Deser: jabłko.

Do picia kompot truskawkowy.

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

Czwartek 19.12.2024r.

Śniadanie: Płatki wielozbożowe na mleku, napar z herbaty czarnej dosłodzonej miodem naturalnym/ cytryna. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, serek almette śmietankowy, wędlina, rucola, rzodkiewka, ogórek zielony (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem sprężynki.

Kurczak zapiekany z ananasek/ serem żółtym, ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z marchewki, jabłka i pora.

Deser: mandarynka.

Sok jabłkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Piątek 20.12.2024r.

Śniadanie: Kawa mleczna, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, naleśniki z kremem czekoladowym, wędlina, sałata, kiełki słonecznika, pomidor, papryka (do wyboru).

Alergeny: 1,3,5,6,7,8,9

Obiad: Zupa koperkowa.

Ryba w cieście naleśnikowym, puree ziemniaczane, surówka z kapusty kiszzonej.

Deser: gruszka.

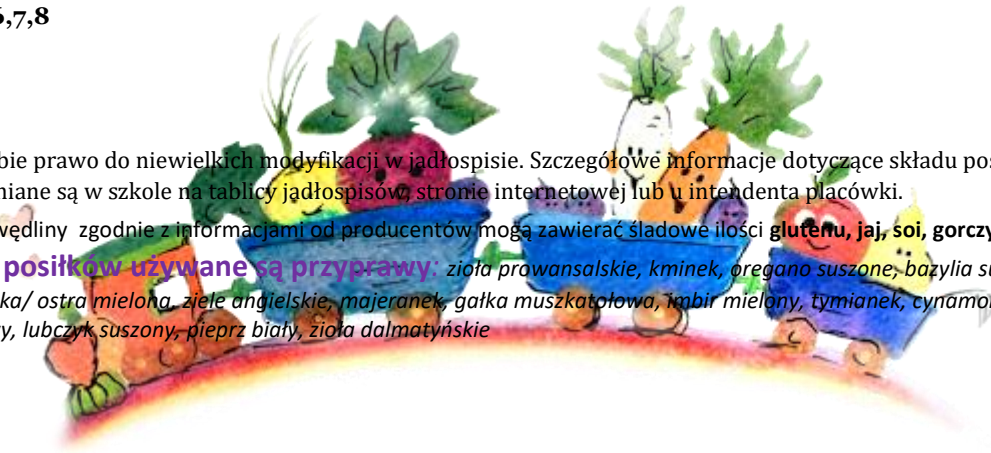
Kompot wiśniowy.

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 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: zioła prowansalskie, 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, zioła 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,** 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
tj. **ŻYTO, PSZENICA, JĘCZMIEN, OWIES, ORKISZ I PRODUKTY POCHODNE**
- 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

