

JADŁOSPIS

Poniedziałek 10.06.2024r.

Śniadanie: Kakao naturalne na mleku, herbata z cytryną. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, miód naturalny, jajko w plastrach/ szczypiorek, sałata masłowa, rzodkiewka, ogórek zielony (do wyboru).

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

Obiad: Zupa ogórkowa.

Spaghetti z mięsem, sosem bolognese, wiórkami sera mozzarella oraz ogórkiem zielonym.

Deser: arbuz.

Sok 100% jabłkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Wtorek 11.06.2024r.

Śniadanie: Kawa inka na mleku, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, hod-dog z parówką drobiową/ ketchup, ser żółty, sałata, papryka żółta, pomidor malinowy (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Barszcz czerwony.

Pierogi z truskawkami polane sosem waniliowym przygotowanym na bazie jogurtu naturalnego.

Deser: banan.

Do picia kompot wiśniowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Środa 12.06.2024r.

Śniadanie: Płatki kukurydziane, herbata z miodem. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, sałata, pomidorki koktajlowe (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Rosół na bazie mięs mieszanych z makaronem nitki.

De volaile z masłem koperkowo- czosnkowym i natką pietruszki, ziemniaki młode, mizeria z jogurtem.

Deser: jablko.

Kompot truskawkowy.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Czwartek 13.06.2024r.

Śniadanie: Kawa mleczna, herbata cytrynowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, serek waniliowy z truskawkami, wędlina, sałata, papryka, ogórek zielony (do wyboru).

Alergeny: 1,6,7,8,9

Obiad: Zupa szczawiowa z ziemniakami/ jajko.

Bitki z polędwiczek w/p w sosie własnym podane z kaszą gryczaną i jarzynką z buraczków czerwonych.

Deser: brzoskwinie.

Kompot z owoców sezonowych.

Alergeny: 1,3,6,7,8

Piątek 14.06.2024r.

Śniadanie: Zacierki na mleku, herbata z limonką. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, sałata masłowa, ogórek małosolny, pomidor (do wyboru).

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

Obiad: Zupa z fasolki szparagowej.

Paluszki rybne, ziemniaki młode/ szczypiorek, surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy.

Deser: arbuz.

Kompot z porzeczki czerwonej.

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, gorczycy, 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 ŻYWNOSCI.

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 „MOGAĆE 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, 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 |

