

# JADŁOSPIS

## **Poniedziałek 17.06.2024r.**

**Śniadanie:** Kawa inka na mleku świeżym, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, plaster sera białego, sałata, rzodkiewka, papryka czerwona (do wyboru).

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

**Obiad:** Zupa pieczarkowa.

Gulasz z szynki, kaszotto z kaszy pęczak i gryczanej, ogórek małosolny.

**Deser:** arbuz.

Kompot wieloowocowy.

**Alergeny: 1,6,7,8**

## **Wtorek 18.06.2024r.**

**Śniadanie:** Płatki jęczmienne na mleku, herbata cytrynowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, smalczyk z fasoli białej, sałata, ogórek, pomidorki koktajlowe (do wyboru).

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

**Obiad:** Zupa ogórkowa.

Naleśniki z twarogiem do tego straciatella oraz truskawki.

**Deser:** nektarynka.

Do picia kompot wiśniowy.

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

## **Środa 19.06.2024r.**

**Śniadanie:** Mleko o smaku czekoladowym (wyrób własny), herbata. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, dżem 100% owoców- truskawkowy, ser żółty, sałata, papryka, rzodkiewka (do wyboru).

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

**Obiad:** Zupa pomidorowa z ryżem.

Sznyceł drobiowy, panierowany podany z ziemniakami młodymi/ koperek oraz sałata i rzodkiewką z jogurtem naturalnym.

**Deser:** jabłko.

Kompot truskawkowy.

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

## **Czwartek 20.06.2024r.**

**Śniadanie:** Kawa mleczna, herbata owocowa. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, grzanki z dżemem, wędlina, serek waniliowy z herbatnikiem bezcukrowym, sałata, pomidor malinowy, ogórek małosolny (do wyboru).

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

**Obiad:** Zupa z soczewicy czerwonej.

Makaron z sosem waniliowym przygotowanym na bazie jogurtu naturalnego oraz truskawkami świeżymi.

**Deser:** herbatniki Be Be.

Kompot z owoców sezonowych.

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

## **Piątek 21.06.2024r.**

**Śniadanie:** Mleko na ciepło, napar z herbaty czarnej. **Samodzielne kanapeczki:** pieczywo mieszane, masło śmietankowe, wędlina, twaróg z sera wiejskiego/ szczypiorek/ rzodkiewka, sałata masłowa, papryka żółta (do wyboru).

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

**Obiad:** Zupa zacierkowa.

Ryba w chrupiącej panierce do tego ziemniaki młode oraz mini marchewki w miodowo- czosnkowej glazurze.

**Deser:** arbuz.

Kompot wieloowocowy.

**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.*

- |   |  |
|---|--|
| <b>1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, tj. ŻYTO, PSZENICA, JĘCZMIEN, OWIES, ORKISZ I PRODUKTY POCHODNE</b> | <i>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</i> |
| <b>2. SKORUPIAKI</b>  | <i>BRAK</i>  |
| <b>3. JAJA I PRODUKTY POCHODNE</b>  | <i>Składnik kanapek, past, kotletów mięsnych, rybnych i jajecznych, dodatek do dań mącznych; klusek, kopytek, pyz, makaronów, zup; szpinakowa, żurek, szczawiowa</i>   |
| <b>4. RYBY I PRODUKTY POCHODNE</b>  | <i>Wchodzą w skład drugiego dania w formie filetów smażonych i gotowanych, kotletów oraz składnik past do śniadań</i>  |
| <b>5. ORZESZKI ZIEMNE I INNE</b>  | <i>Desery, forma przekąski</i>   |
| <b>6. SOJA I PRODUKTY POCHODNE</b>  | <i>Chleb razowy z soją, wędliny</i>  |
| <b>7. MLEKO I PRODUKTY POCHODNE ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ</b>   | <i>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</i>   |
| <b>8. SELER I PRODUKTY POCHODNE</b>   | <i>Seler jako korzeń i łodyga, składnik zup, surówek, wędlin</i>   |
| <b>9. GORCZYCA</b>  | <i>Musztarda, wędlina, produkty mięsne</i>   |
| <b>10 NASIONA SEZAMU</b>  | <i>Jako dodatek do surówek i posypka do chleba i bułek</i>   |
| <b>11.DWUTLENEK SIARKI</b>  | <i>Brak</i>  |
| <b>12 ŁUBIN</b>   | <i>Brak</i>  |
| <b>13 MIĘCZAKI</b>  | <i>Brak</i>  |

