***ZAPRASZAMY NA MENU SZKOLNE***  *😊* ***Smacznego***

***PONIEDZIAŁEK 21 maj***

**ŚNIADANIE: KANAPKA Z BIAŁYM SEREM I DŻEMEM / KASZA MANNA NA MLEKU**

**OBIAD: ZUPA: GROCHÓWKA NA WĘDZONCE Z ZIEMNIAKAMI I WARZYWAMI / SPAGHETTI Z MIESEM Z POMIDORAMI, SEREM ŻÓŁTYM I ZIOŁAMI**

**PODWIECZOREK: KROKIET Z MIĘSEM , MARCHEWKA Z JABŁKIEM**

**1,3,7,9,12**

***WTOREK 22 maj***

**ŚNIADANIE: KANAPKA Z MIELONKĄ, ROSZPONKĄ, POMIDOREM ŚLIWKOWYM I KISZONYM OGÓRKIEM / PŁATKI KUKURYDZIANE BEZGLUTENOWE NA MLEKU**

**OBIAD: ZUPA: ZACIERKOWA NA ROSOLE Z WARZYWAMI / GOŁABKI ZAWIJANE INACZEJ , ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM, SAŁATA LODOWA Z OGÓRKIEM, KUKURYDZA ANANASEM I SOSEM JOGURTOWYM**

**PODWIECZOREK: PYCHOTKA – DESER Z MAŚLANKI Z BANANEM I TRUSKAWKAMI**

**1,3,7,9**

***ŚRODA 23 maj***

**ŚNIADANIE: KANAPKA Z SZYNKĄ, SAŁATĄ, PAPRYKA I POMIDOREM SLIWKOWYM /GRANOLA Z MLEKIEM**

**OBIAD: ZUPA: KALAFIOROWA (śmietana + mleko) Z ZIEMNIAKAAMI / PIECZONA PAŁKA Z KURCZAKA, RYŻ, MARCHEWKA Z GROSZKIEM NA CIEPŁO**

**PODWIECZOREK: JABŁKA DUSZONE Z ŻURAWINĄ I BRZOSKWINIĄ / PIECZYWO RYZOWE**

**1,3,7,9**

***CZWARTEK 24 maj***

**ŚNIADANIE: KANAPKA ZE SCHABEM PIECZONYM Z RUKOLA, OGÓRKIEM I RZODKIEWKĄ / MIX PŁATKÓW Z MLEKIEM**

**OBIAD: ZUPA: OGÓRKOWA (śmietana + mleko) Z ZIEMNIAKAMI I WARZYWAMI / PIEROGI Z MIĘSEM, SURÓWKA – Z CZERWONEJ KAPUSTY Z POREM, PAPRYKĄ, JABŁKIEM I SŁONECZNIKIEM PRAŻONYM**

**PODWIECZOREK: KISIEL CYTRYNOWY, POMARAŃCZA, BUŁECZKA MAŚLANA**

**1,3,7,9**

***PIĄTEK 25 maj***

**ŚNIADANIE : CHAŁKA Z MASŁEM I MIODEM / KANAPKA Z PASTĄ Z POMIDOREM ŚLIWKOWYM / KAKAO**

**OBIAD : ZUPA: KRUPNIK Z WARZYWAMI I ZIEMNIAKAMI / MAKARON – DURUM Z BIAŁYM SEREM Z JOGURTEM NATURALNYM – POLANY MUSEM TRUSKAWKOWYM (wyrób własny)**

**PODWIECZOREK : OPONKI DROŻDŻOWE/ ARBUZ**

**1,3,7,9**

**Pieczywo podawane jest , orkiszowe, kukurydziane, pszenne, graham, owsiane, razowe, żytnie , pieczywo zawiera nasiona słonecznika i dyni , siemienia lnianego...**

**ZASTRZEGAM SOBIE MOŻLIWOŚĆ DO ZMIAN W JADŁOSPISIE Z POWODU BRAKU PRODUKTÓW…**

***informacje o alergenach***

***Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne, tak aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. W związku z powyższym przy jadłospisie będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.***

***Numery alergenów występujących w posiłkach :***

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut,)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (przygotowane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

***Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:***

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier waniiowy.

***Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości : glutenu, mleka, jaj, soi, selera, gorczycy.***

***Również zgodnie z informacjami od producentów niektóre wyroby wędliniarskie mogą zawierać śladowe ilości soi.***