***Zapraszamy na menu szkolne ☺ ŻYCZYMY SMACZNEGO***



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wtorek**  **13.11** | **Środa**  **14.11** | **Czwartek**  **15.11** | **Piątek**  **16.11** |
| **Śniadanie**   * **Parówka(83%) na ciepło, keczup, pieczywo z masłem, sałatą, ogórkiem** * **Kakao** | **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: płatki jęczmienne na mleku** * **Kanapka z szynką drobiowa, roszponką, pomidorem , papryką** | **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: płatki zbożowe z mlekiem** * **Kanapka z serem żółtym , sałatą, rzodkiewką, papryką** | **Śniadanie**   * **Kanapka z pastą z łososia z warzywami** * **Kanapka z serkiem almette ze szczypiorkiem** |
| **Obiad**   * **Zupa: krupnik z warzywami i ziemniakami** * **II danie: makaron tagliatelle (durum) z sosem Napoli z ziołami włoskimi i tartym parmezanem** * **Słupki warzyw** | **Obiad**   * **Zupa: rosół z makaronem nitki (durum) i marchewką, posypany natką pietruszki** * **Rumsztyk, ziemniaki z koperkiem, surówka z colesław** | **Obiad**   * **Zupa: grochówka na wędzonce z warzywami + ziemniaki** * **Pieczona pałka z kurczaka, ryż, marchewka z groszkiem** | **Obiad**   * **Zupa: szczawiowa z jajkiem i ziemniakami** * **Naleśniki z twarogiem i polewą kakaową (wyrób własny)** |
| **Podwieczorek**   * **Jabłko** * **Wafle przekładane masą krówkową (wyrób własny)** | **Podwieczorek**   * **Ciasto - Placek drożdżowy ( wyrób własny)** * **Mandarynka** | **Podwieczorek**   * **Zapiekanka z jajkiem, serem żółtym + ogórek konserwowy** | **Podwieczorek**   * **Banan** * **Chałka z dżemem (niskosłodzonym)** |

***Zastrzegam sobie możliwość zmian w jadłospisie z powodu braku dostępności produktów …***

***Do każdego posiłku jest podawane picie np: ( herbata, kompot, woda, mleko, kakao, kawa inka, lemoniada, woda, soki 100% …)***

***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.***