# ***MENU DLA KLAS „0” (16-20/09/2019)***

# ***Śniadanie:***

***PN: MIX PŁATKÓW Z MLAKIEM/KANAPKA NIESPODZIANKA***

***WT: KASZA MANNA NA MLEKU Z TARTYM JABŁUSZKIEM/ KANAPKA – KRÓLIK WESOŁY***

***ŚR: RYŻ NA MLEKU Z TRUSKAWKAMI/ JAJKO NA TWARDO a ‘ la MYSZKA + PIECZYWO OWSIANE Z WARZYWAMI***

***CZW: OMLET Z GROSZKIEM , PAPRYKĄ kolor , SZCZYPIORKIEM/KAKAO***

***PT:PŁATKI KUKURYDZIANE Z MLEKIEM/KANAPKI – BUŹKI Z ZĄBKAMI***

***Obiad:***

***PN: ZUPA KRUPNIK NA KASZY PĘCZAK Z ZIEMNIAKAMI I WARZYWAMI/MAKARON (DURUM) Z BIAŁYM SEREM ZE ŚMIETANĄ (12%)/SAŁATKA OWOCOWA***

***WT: ROSÓŁ Z MARCHEWKĄ, NATKĄ PIETRUSZKI, Z MAKARONEM NITKI (DURUM)/KOTLET Z PIERSI Z KURCZAKA/RYŻ/SURÓWKA (POMIDOR MALINOWY ZE SZCZYPIORKIEM + WINEGRET)***

***ŚR: ZUPA PIECZRKOWA Z MAKARONEM WSTĄŻKI (DURUM) Z WARZYWAMI/KOPYTKA (WYRÓB WŁASNY) Z PIECZONĄ KIEŁBASKĄ Z SZYNKI / WARZYWA (RZODKIEW BIAŁA, OGÓREK, PAPRYKA KOLOR, MARCHEKWA)***

***CZW: ZUPA ZARZUTKA Z ZIEMNIAKAMI I WARZYWAMI/ PIECZONA PAŁKA Z KURCZKA/KASZA KUS KUS/SURÓWKA(BURAKI GOTOWANE Z JABŁUSZKIEM I JOGURTEM NATURALNYM)***

***PT: ZUPA Z DYNII Z ZACIERKAMI (DOMOWYMI)/KOTLET JAJECZNY ZE SZCZYPIORKIEM/ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM/SURÓWKA Z WARZYW MIESZANYCH***

***Podwieczorek :***

***PN:DOMOWE PĄCZKI (WYRÓB WŁANY) / MANDARYNKA***

***WT: DESER MARGARETA(GALARETKA, MASCARPONE) KIWI + GREPJFRUT***

***ŚR: „OŚMIORNICA” W CIEŚCIE FRANCUSKIM / OGÓREK KONSERWOWY***

***CZW: CIASTO ZE ŚLIWKĄ Z KRUSZONKĄ/MLEKO***

***PT: TARTINKI Z PASTĄ Z TUŃCZYKA / MIX WARZYW W OBRĘCZY Z OGÓRKA***

***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%…)***

***ZAPRASZAMY, CO TYDZIEŃ , DO PRZEGLADANIA ZDJĘĆ POTRAW Z POPRZEDNIEGO TYGODNIA … 😊***

***ALERGENY :***

***PN : 1,3,7,9***

***WT: 1.3,7,9***

***ŚR: 1,3,7,9***

***CZW: 1,3,7,9***

***PT: 1,3,4,7,9***

***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.***