# ***MENU DLA KLAS „0” (18-22/11/2019)***

# ***Śniadanie:***

***PN: płatki miodowe z mlekiem/ kanapka pełnoziarnista z pasztetem drobiowym z ogórkiem konserwowym + inne warzywa***

***WT: płatki owsiane na mleku/ kanapka kółko i krzyżyk (ser, polędwica, pomidorek koktajlowy , szczypiorek)***

***ŚR: ryż z cynamonem na mleku/ kanapka motylek ( serek wiejski, rzodkiewka, ogórek, sałata)***

***CZW: naleśniki z powidłami / kakao***

***PT: jajko na twardo z warzywami ( myszka ) + pieczywo żytnie***

***Obiad:***

***PN: ZUPA pomidorowa z ryżem i warzywami/ pierogi z serem z polewa jogurtowa i brzoskwinią***

***WT: ZUPA żurek z jajkiem i ziemniakami/ schab pieczony z kaszą gryczaną/ buraczki***

***ŚR: ZUPA zacierkowa na rosole z warzywami/ kotlet z piersi indyka z ziemniakami z koperkiem/ surówka z kapusty czerwonej***

***CZW: ZUPA fasolowa na wędzonce z ziemniakami / kurczak z ryżem z (papryka kolorową, cukinią, kalafiorem, brokułem, fasolką szparagową)***

***PT: ZUPA jarzynowa z ziemniakami/ penne ze szpinakiem i serem feta***

***Podwieczorek :***

***PN: ananas w cieście francuskim (wyrób własny)***

***WT: muffinki (wyrób własny) / pomarańcza***

***ŚR: deser gofrowo – bananowy (wyrób własny)***

***CZW: galaretka z winogronami i bitą śmietaną (wyrób własny)***

***PT: chałka z masłem i dżemem / gruszka***

***(WYROBY , WYPIEKI WŁASNE , NA MIEJSCU W KUCHNI SZKOLNEJ…)***

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

***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.***