***MENU dla klas 1-8***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Poniedziałek****20.1** | **Wtorek****21.1** | **Środa****22.1** | **Czwartek****23.1** | **Piątek****24.1** |
| **Obiad*** ***Zupa:zarzutka z ziemniakami ( + inne warzywa***
* ***II danie: Potrawka z udzika z indyka z ryżem***
* ***Sałata lodowa z winegretem***
* ***Biała kapusta z suszoną śliwką***
 | **Obiad:** * ***Zupa: zacierkowa na rosole z warzywami***
* ***II danie: pieczona pałka z kurczaka, kasza pęczak***
* ***Mix warzyw na parze***
 | **Obiad*** ***Zupa: biały barszcz z ziemniakami i jajkiem***
* ***II danie: makaron świderki (durum) z mięsem mielonym z pomidorami***
* ***Kalafior na masełku z bułką tartą***
* ***Buraczki***
 | ***Obiad**** ***Zupa: zupa dyniowa z ryżem i warzywami***
* ***II danie: kotlet mielony z ziemniakami***
* ***Marchewka z groszkiem na ciepło***
 | **Obiad** * **Zupa: barszcz czerwony z ziemniakami**
* **II danie: łazanki**
* **Słupki warzyw**
 |

 ***Każdego dnia do obiadu jest podawany jeden rodzaj picia – może to być np: ( herbata, kompot owocowy , woda, lemoniada, soki 100% …)w zależności od dnia …***

***ALERGENY:***

***(PN: 1,3,7,9) (WT: 1,3,7,9) (ŚR: 1,3,4,7,9) (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.***