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



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Poniedziałek**  **20.5** | **Wtorek**  **21.5** | **Środa**  **22.5** | **Czwartek**  **23.5** | **Piątek**  **24.5** |
| **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: płatki gryczane na mleku** * **Kanapka z szynką (papryka żółta, rukola, pomidor malinowy)** | **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: owsianka na mleku** * **Kanapka z pieczenią (sałata lodowa, ogórek, czerwona papryka)** | **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: płatki kukurydziane z mlekiem** * **Kanapka z salami (roszponka, pomidor malinowy, ogórek kiszony)** | **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: płatki jęczmienne pełnoziarniste na mleku** * **Kanapka z szynką babuni (kiełki rzodkiewki, ogórek,)** | **Śniadanie**   * **Kanapka z pastą z wędzonej makreli z warzywami** * **Jajecznica (pieczywo z masłem i warzywami)** |
| **Obiad**   * **Zupa: ogórkowa z ziemniakami** * **Ryż z jabłkiem prażonym z cynamonem i jogurtem** | **Obiad**   * **Zupa: kalafiorowa z ziemniakami** * **Spaghetti ( mięso mielone z pomidorami, zioła, parmezan )** | **Obiad**   * **Zupa: zacierkowa na rosole z warzywami** * **Kotlet z indyka, ziemniaki z koperkiem** * **Surówka wiosenna** | **Obiad**   * **Zupa: barszcz czerwony z ziemniakami** * **Kotlet mielony w sosie własnym, kasza pęczak** * **Groszek z kukurydzą na parze** | **Obiad**   * **Zupa: grochówka na wędzonce z warzywami i ziemniakami** * **Rurka (makaron durum) z truskawami ze śmietaną i serkiem waniliowym** |
| **Podwieczorek**   * **Kanapka z żółtym serem (sałata, ogórek, pomidor)** * **Gruszka** | **Podwieczorek**   * **Ciasto – ptasie mleczko z malinami (wyrób własny)** | **Podwieczorek**   * **Budyń z sokiem wiśniowym** * **Ciasteczka owsiane z owocami susz.** | **Podwieczorek**   * **Rogalki z nadzieniem owocowym (wypiek własny)** * **Arbuz** | **Podwieczorek**   * **Chałka z miodem** * **Jabłko** |

***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% …)***

***ALERGENY:***

***TYDZIEŃ 1( poniedziałek 1,3,7,9, , wtorek 1,3,7,9, środa 1,3,7,9, czwartek 1,3,7,9. piątek 1,3,4,7,9,11)***

***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.***