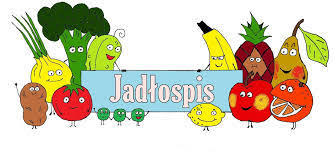
***Do każdego posiłku jest podawane picie np: ( herbata, kompot, woda, mleko, kakao, kawa inka, lemoniada, woda, soki 100% …)***

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



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Poniedziałek**  **21.1** | **Wtorek**  **22.1** | **Środa**  **23.1** | **Czwartek**  **24.1** | **Piątek**  **25.1** |
| **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: zacierki na mleku** * **Jajecznica ze szczypiorkiem, pieczywo, warzywa** | **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: kaszka jaglana na mleku** * **Kanapka z salami (sałata, papryka,ogórek)** | **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: mix płatków z mlekiem** * **Kanapka z mielonką (rukola, pomidor, rzodkiewka)** | **Śniadanie**   * **Zupa mleczna: kasza manna na mleku** * **Knapka z szynką (roszponka, ogórek, pomidor)** | **Śniadanie**   * **Kanapka z serkiem topionym z warzywami** * **Kanapka z pastą z tuńczyka z warzywami** |
| **Obiad**   * **Zupa : zarzutka z ziemniakami i warzywami** * **Strogonow , kasza pęczak** | **Obiad**   * **Zupa: ogórkowa z ziemniakami** * **Pulpety w sosie pomidorowym, ryż, fasolka szparagowa** | **Obiad**   * **Zupa: żurek z kiełbasą** * **Krokiety ziemniaczane (wyrób własny)** * **Surówka – tarta marchewka z jabłuszkiem** | **Obiad**   * **Zupa: pomidorowa z warzywami i makaronem** * **Sztuka mięsa w sosie własnym, kasza gryczana, surówka z warzyw mieszanych** | **Obiad**   * **Zupa: barszcz ukraiński z ziemniakami** * **Makaron rurka (durum) ze szpinakiem i serem feta** |
| **Podwieczorek**   * **Mini hamburger z warzywami (wyrób własny)** | **Podwieczorek**   * **Ciasto czekoladowe (wypiek własny)** * **Pomelo** | **Podwieczorek**   * **Podpłomyki orkiszowe z bitą śmietaną (wyrób własny) i owocami** | **Podwieczorek**   * **Pieczywo ryżowe z twarożkiem** * **Pomarańcza** | **Podwieczorek**   * **Grahamka z serem żółtym z pomidorem ze szczypiorkiem** |

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

***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.***