***ZAPRASZAMY NA MENU SZKOLNE***  *😊* ***Smacznego***

***PONIEDZIAŁEK 18 CZERWIEC***

**ŚNIADANIE: ZUPA MLECZNA / KANAPKA Z PASZTETEM DROBIOWYM Z OGÓRKIEM KISZONYM**

**OBIAD: ZUPA: POMIDOROWA (śmietana + mleko) Z WARZYWAMI / PYZYZ Z PIECZONĄ KIEŁBASKĄ, MARCHEWKA Z GROSZKIEM NA CIEPŁO**

**PODWIECZOREK: SAŁATKA OWOCOWA Z SOSEM JOGURTOWO – MIĘTOWYM / CHRUPKI KUKURYDZIANE**

***WTOREK 19 CZERWIEC***

**ŚNIADANIE: MIX PŁATKÓW / KANAPKA Z POEDWICĄ SOPOCKĄ, SAŁATA, POMIDOREM I OGÓRKIEM**

**OBIAD: ZUPA: ROSÓŁ Z MARCHEWKA, NATKA PIETRUSZKI, MAKARONEM- DURUM NITKI / GOŁĄBKI ZAWIJANE INACZEJ, KASZA GRYCZANA, MIZERIA**

**PODWIECZOREK: GOFRY Z BITĄ ŚMIETANĄ (wyrób własny) I OWOCAMI**

***ŚRODA 20 CZERWIEC***

**ŚNIADANIE: GRANOLA Z MLEKIEM / KANAPKA Z SZYNKA WIEJSKĄ Z ROSZPNKĄ, PAPRYKA I RZODKIEWKĄ**

**OBIAD: ZUPA: SZCZAWIOWA ( śmietana + mleko) Z ZIEMNAKAMI I JAJKIEM / SPAGHETTI**

**PODWIECZOREK: JAGODZIANKA , BAWARKA**

**CZWARTEK 21 CZERWIEC**

**ŚNIADANIE : PŁATKI JAGLANE NA MLEKU / KANAPKA Z MIELONKĄ, RUKOLĄ, OGÓRKIEM I PAPRYKĄ**

**OBIAD : ZARZUTKA Z WARZYWAMI I ZIEMNIAKAMI / KURCZAK CURRY, RYŻ, SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY**

**PODWIECZOREK : TOSTY Z SEREM, POMIDOREM, OGÓRKIEM, SAŁATA/ JABŁKO**

**PIĄTEK 22 CZERWIEC**

**ŚNIADANIE : KANAPKA Z JAJKIEM NA TWARDO ZE SZCZYPIORKIEM I POMIDOREM/ KANAPKA Z PASTA RYBNĄ Z WARZYWAMI**

**OBIAD: KRUPNIK Z KASZY JAGLANEJ / NALESNIKI Z SEREM Z MUSEM TRUSKAWKOWYM (wyrób własny)**

**PODWIECZOREK: BUDYŃ, MORELA**

**Pieczywo podawane jest , orkiszowe, kukurydziane, pszenne, graham, owsiane, razowe, żytnie , pieczywo zawiera nasiona słonecznika i dyni , siemienia lnianego...**

**ZASTRZEGAM SOBIE MOŻLIWOŚĆ DO ZMIAN W JADŁOSPISIE Z POWODU BRAKU 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.***