***MENU DLA ZERÓWEK***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Poniedziałek 22.11 | Wtorek 23.11 | Środa24.11 | Czwartek25.11 | Piątek26.11 |
| Śniadanie: * muszelki czekoladowe z mlekiem/kajzerka z twarożkiem z brzoskwinią/herbata z cytryną i miodem

Alergeny: 1,3,7Obiad: * ZUPA: fasolowa z warzywami i ziemniakami
* II DANIE: pieczona pałka z kurczaka, ryż, kukurydza z groszkiem/lemoniada

Alergeny: 9Podwieczorek: * Kanapka (masło, sałata, salami, ogórek kiszony, pomidor), bawarka

Alergeny: 1,7  |  Śniadanie: * Parówka na ciepło, ketchup, pieczywo orkiszowe( masło, papryka, ogórek), kawa zbożowa na mleku

Alergeny: 1,7Obiad: * ZUPA: pieczarkowa z warzywami i ziemniakami
* II DANIE: gulasz z szynki, kasza gryczana, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłuszkiem/ kompot wieloowocowy/woda

Alergeny: 7,9Podwieczorek: * Muffinki jogurtowe/ pomarańcza/ napój rumiankowy

Alergeny: 1,3,7  | Śniadanie: * Jajecznica ze szczypiorkiem/ grahamka z masłem, pomidorki cherry/kakao

Alergeny: 1,3,7Obiad: * ZUPA: rosół drobiowy z warzywami, makaron nitki (durum)
* II DANIE: kotlet mielony, ziemniaki, surówka z buraczków i jabłuszka/woda z sokiem malinowym

Alergeny: 1,3,9Podwieczorek: * Cynamonowy sernik z jabłkami i kruszonką /herbata z miętą i miodem

Alergeny: 1,3,7  | Śniadanie: * Ryż na mleku z malinami /kanapka (pieczywo wielozbożowe, masło, szynka, rzodkiewka, ogórek), herbata z limonką

Alergeny: 1,7Obiad: * ZUPA: ogórkowa z warzywami i ziemniakami
* II DANIE: spaghetti bolognese z mięsem wołowo-drobiowym, z żółtym serem/ surówka z kapusty pekińskiej/woda

Alergeny: 1,3,7,9Podwieczorek: * Budyń waniliowy z tartym jabłuszkiem/herbatniki zbożowe/ herbata z dzikiej róży

Alergeny: 1,3,7  | Śniadanie: * Płatki owsiane z jagodami na mleku/kanapka (pieczywo pszenne, masło, żółty ser, papryka, pomidor), herbata z cytryną

Alergeny: 1,7Obiad: * ZUPA: szczawiowa z jajkiem, warzywami i ziemniakami
* II DANIE: kluski leniwe z twarogu okraszone bułka tartą na maśle /surówka: tarta marchewka z jabłkiem/herbata owocowa z cytryną

Alergeny: 1,3,7,9Podwieczorek: * Babka z kaszy manny z sokiem malinowym/banan/napój cytrynowy z miętą

Alergeny: 1,7  |

***WSZYSTKIE WYROBY , WYPIEKI , SĄ WŁASNE,WYRABIANE NA MIEJSCU W KUCHNI SZKOLNEJ…)/Zastrzegam sobie możliwość zmian w jadłospisie z powodu braku dostępności produktów … Każdego dnia do posiłku (w zależności od posiłku tzn. (śn lub ob Lub podw) jest podawany jeden rodzaj picia – może to być np.: (herbata, kakao, inka, kompot owocowy, woda, lemoniada, soki) w zależności od dnia…***

***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 waniliowy.

***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.***