***MENU PRZEDSZKOLNE***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Poniedziałek 5.06 | Wtorek 6.06 | Środa7.06 |
| Śniadanie: * Płatki kukurydziane z mlekiem/ kanapka (pieczywo żytnie, masło, sałata, szynka, pomidor, ogórek) herbata z cytryną

Alergeny: 1,7Obiad: * ZUPA: jarzynowa z ziemniakami
* II DANIE: makaron penne (durum) z musem jogurtowym z truskawkami/ kompot, woda

Alergeny: 1,3,7,9Podwieczorek: * Miodowe ciasto marchewkowe

Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie: * Owsianka kakaowa z bananem na mleku/ kanapka(pieczywo razowe, masło, wędlina, papryka, pomidor) herbata malinowa

Alergeny: 1,7Obiad: * ZUPA: rosół z warzywami i makaronem nitki
* II DANIE: kotlet z piersi kurczaka, ryż, surówka wiosenna z warzyw mieszanych / kompot, woda

Alergeny: 1,3,7,9Podwieczorek: * Chałka z twarożkiem, soczek pomarańczowy 100%

Alergeny: 1,3,7  | Śniadanie: * Parówka na ciepło z ketchupem, kajzerka z masłem, pomidorki koktajlowe/ kawa inka na mleku

Alergeny: 1,3,7Obiad: * ZUPA: pomidorowa z makaronem orzo i warzywami
* II DANIE: naleśniki z serem, polewa czekoladowa/ lemoniada

Alergeny: 1,3,7,9Podwieczorek: * Ciastka wielozbożowe z morelą, arbuz

Alergeny: 1,3 |

***WSZYSTKIE WYROBY , WYPIEKI , SĄ WŁASNE,WYRABIANENA 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.***