

# MENU ☺

Poniedziałek 22.04	Wtorek 23.04	Środa 24.04	Czwartek 25.04	Piątek 26.04
<p><b>Śniadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Makronik-durum na mleku/ kanapka (pieczywo pszenne, masło, sałata, szynka, rzodkiewka, papryka zielona) herbata z miodem</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7</p> <p><b>Obiad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ZUPA: z soczewicy czerwonej z warzywami i ziemniakami</li> <li>• II DANIE: strogonow, kasza pęczak, sałata ze śmietaną / woda, kompot</li> </ul> <p>Alergeny: 1,7,9</p> <p><b>Podwieczorek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Koktajl z jabłek, banana i truskawek, herbatniki zbożowe</li> </ul> <p>Alergeny: 1,7</p>	<p><b>Śniadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Owsianka z brzoskwinia na mleku/ kanapka (pieczywo razowe, masło, polędwica, pomidor, ogórek) herbata z cytryną</li> </ul> <p>Alergeny: 1,7</p> <p><b>Obiad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ZUPA: ogórkowa z warzywami i ziemniakami</li> <li>• II DANIE: ryż z prażonym jabłuszkiem z cynamonem w polewie jogurtowej z płatkami migdałowymi/ kompot, woda</li> </ul> <p>Alergeny: 1,7,9</p> <p><b>Podwieczorek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Placuszki kukurydziane z bananem i miodem</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7</p>	<p><b>Śniadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sałatka jarzynowa z jajkiem, kanapka (pieczywo żytnie, masło, schab pieczony) herbata owocowa</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7</p> <p><b>Obiad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ZUPA: pomidorowa z orzo i warzywami</li> <li>• II DANIE: tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki, surówka z warzyw mieszanych / lemoniada</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7,9</p> <p><b>Podwieczorek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Kremowy sernik na delicjach</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7</p>	<p><b>Śniadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lane kluski na mleku/ kanapka (pieczywo orkiszowe, masło, sałata, salami, ogórek kiszony, papryka czerwona) herbata z malinami</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7</p> <p><b>Obiad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ZUPA: krupnik z kaszy jaglanej z ziemniakami i warzywami</li> <li>• II DANIE: spaghetti bolognese (mięso wołowo wieprzowe) kompot, woda</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7,9</p> <p><b>Podwieczorek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sałatka owocowa z jogurtem, wafle ryżowe</li> </ul> <p>Alergeny: 7</p>	<p><b>Śniadanie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jajecznica na masełku ze szczypiorkiem, pieczywo wielozbożowe, pomidorki cherry/ herbata z miodem</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7</p> <p><b>Obiad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ZUPA: szczawiowa z ziemniakami i warzywami</li> <li>• II DANIE: pierogi z serem ze śmietaną i brzoskwiniami / napój z soku żurawinowego</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7,9</p> <p><b>Podwieczorek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Bułeczka maślana, jabłko</li> </ul> <p>Alergeny: 1,3,7</p>

**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.***