***MENU ☺ Zapraszamy***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Poniedziałek  18.11 | Wtorek  19.11 | Środa  20.11 | Czwartek  21.11 | Piątek  22.11 |
| Śniadanie:   * Kanapki z białym serem i rzodkiewką /kanapki z (masło, sałata, szynka, ogórek, rzodkiewka) herbata z cytryną i miodem   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: krupnik z kaszy jaglanej z warzywami i ziemniakami * II DANIE: spaghetti bolognese (mięso wołowo wieprzowe) marchew, pomidory, mozzarella, bazylia/ kompot, woda   Alergeny: 1,3,9  Podwieczorek:   * Budyń z musem truskawkowym , herbatniki   Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie:   * Owsianka z bananem na mleku/ kanapka (pieczywo żytnie, masło, rukola, schab pieczony, papryka, ogórek) herbata z dzikiej róży z miodem   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: ogórkowa z warzywami i ziemniakami * II DANIE: kluski śląskie z sosem pieczarkowo-śmietanowym, sałata lodowa z marchewką i kukurydzą z dipem czosnkowym/ kompot, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Sernik z posypką czekoladową   Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie:   * Chałka z masłem i dżemem / kanapka (pieczywo razowe, masło, sałata, polędwica, pomidor, ogórek) herbata malinowa z miodem   Alergeny: 1,3,7  Obiad:   * ZUPA: z czerwonej soczewicy z warzywami i ziemniakami * II DANIE: pulpet (mięso wieprzowo-drobiowe) w sosie pomidorowym, kasza gryczana, surówka colesław/ lemoniada, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Kabanosy z szynki z cielęciną, kajzerka z masłem, pomidorki cherry   Alergeny: 1,7 | Śniadanie:   * Mix płatków z mlekiem/ kanapka orkiszowe, pasztet drobiowy, ogórek kiszony, papryka) herbata rumiankowa   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: rosół z warzywami i makaronem nitki * II DANIE: pałka z kurczaka w miodowej marynacie, ryż, marchewka z groszkiem/ kompot, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Ażurowe naleśniki, arbuz   Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie:   * Płatki jaglane z mango na mleku/ kanapka (pieczywo graham, jajko ze szczypiorkiem, roszponka, rzodkiewka/ herbata z cytryna i miodem   Alergeny: 1,3,7  Obiad:   * ZUPA: barszcz czerwony z warzywami i ziemniakami * II DANIE: makaron kolanka-durum z łososiem, szpinakiem w sosie jogurtowym/ lemoniada, woda   Alergeny: 1,3,4,7,9  Podwieczorek:   * Babeczki marchewkowe, jabłko   Alergeny: 1,3,7 |

***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 podawane picie – 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.***