***MENU ☺ Zapraszamy***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Poniedziałek18.11 | Wtorek19.11 | Środa20.11 | 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: 1,7Obiad: * ZUPA: krupnik z kaszy jaglanej z warzywami i ziemniakami
* II DANIE: spaghetti bolognese (mięso wołowo wieprzowe) marchew, pomidory, mozzarella, bazylia/ kompot, woda

Alergeny: 1,3,9Podwieczorek: * 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: 1,7Obiad: * 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: 1,3,7,9Podwieczorek: * 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: 1,3,7Obiad: * ZUPA: z czerwonej soczewicy z warzywami i ziemniakami
* II DANIE: pulpet (mięso wieprzowo-drobiowe) w sosie pomidorowym, kasza gryczana, surówka colesław/ lemoniada, woda

Alergeny: 1,3,7,9Podwieczorek: * 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: 1,7Obiad: * ZUPA: rosół z warzywami i makaronem nitki
* II DANIE: pałka z kurczaka w miodowej marynacie, ryż, marchewka z groszkiem/ kompot, woda

Alergeny: 1,3,7,9Podwieczorek: * 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: 1,3,7Obiad: * ZUPA: barszcz czerwony z warzywami i ziemniakami
* II DANIE: makaron kolanka-durum z łososiem, szpinakiem w sosie jogurtowym/ lemoniada, woda

Alergeny: 1,3,4,7,9Podwieczorek: * 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.***