***MENU ☺ Zapraszamy***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Poniedziałek  16.12 | Wtorek  17.12 | Środa  18.12 | Czwartek  19.12 | Piątek  20.12 |
| Śniadanie:   * Płatki jęczmienne na mleku z miodem i płatkami migdałowymi/kanapka (pieczywo razowe, masło, sałata, szynka, ogórek , papryka) herbata malinowa   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: krupnik z kaszy jaglanej z warzywami i ziemniakami * II DANIE: makaron durum z mięsem mielonym (wołowo wieprzowym) w pomidorach z ziołami/ surówka kiszona kapusta z jabłkiem i marchewką/ kompot, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Muffinki na kefirze, mus truskawkowy   Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie:   * Tosty hawajskie z szynką, żółtym serem i ananasem / herbata z cytryną   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: szczawiowa z jajkiem, warzywami i ziemniakami * II DANIE: ryż z prażonym jabłkiem z cynamonem i jogurtem naturalnym z twarogiem/ kompot, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Kisiel z owocami, herbatniki   Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie:   * Kasza manna z bananem na mleku/ kanapka (pieczywo żytnie, masło, schab pieczony, pomidor, ogórek) herbata rumiankowa   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: parzybroda z warzywami (groszek, kukurydza) i ziemniakami * II DANIE: pulpeciki w sosie pomidorowym, kasza gryczana, surówka z warzyw mieszanych/ kompot, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Chałka z masłem i miodem, arbuz   Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie:   * Twarożek na słodko z owocami, pieczywo pszenne, herbata malinowa   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: zacierkowa z warzywami na rosole * II DANIE: tradycyjny kotlet z piersi kurczaka w panierce, ziemniaki, sałata ze śmietaną/ lemoniada, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Kanapki (pieczywo graham, masło, sałata, salami, papryka, ogórek)   Alergeny: 1,7 | Śniadanie:   * Płatki czekoladowe z mlekiem/ kanapka (pieczywo wielozbożowe, masło, żółty ser, pomidorki cherry, rzodkiewka/ herbata z cytryną   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: pomidorowa z warzywami i ryżem * II DANIE: makaron fusilli ze szpinakiem z serem feta / woda z cytryną   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Ciasto marmurek, pomarańcza   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.***