***MENU ☺ Zapraszamy***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Poniedziałek  27.01 | Wtorek  28.01 | Środa  29.01 | Czwartek  30.01 | Piątek  31.01 |
| Śniadanie:   * Kanapka (pieczywo pszenne, masło, sałata, schab/ pieczywo żytnie, masło, biały ser, miód) pomidorki cherry/ herbata z cytryną   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 z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem / kompot, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Muffinki na kefirze z brzoskwiniami   Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie:   * Parówki na ciepło z ketchupem, pieczywo razowe z masłem, papryka, rzodkiewka / kakao / herbata malinowa   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: pomidorowa z warzywami i ryżem * II DANIE: kotlet schabowy, ziemniaki, surówka marchewka z jabłuszkiem, pomarańczą i rodzynkami / kompot, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Kajzerka z masłem, sałatą, żółtym serem, polędwicą z ogórkiem   Alergeny: 1,7 | Śniadanie:   * Płatki kukurydziane z mlekiem/ kanapka (pieczywo orkiszowe, masło, rukola, szynka, pomidor z ogórkiem konserwowym/ herbata z cytryną   Alergeny: 1,7  Obiad:   * ZUPA: kapuśniak z warzywami i ziemniakami * II DANIE: pulpety w sosie pomidorowym, kasza pęczak, surówka colesław/ lemoniada, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Babka z kaszy manny z budyniem, mus z malin i truskawek   Alergeny: 1,7 | Śniadanie:   * Zacierki na mleku/ kanapka (pieczywo pszenne, pasztet drobiowy, ogórek , papryka) herbata rumiankowa   Alergeny: 1,3,7  Obiad:   * ZUPA: szczawiowa z jajkiem, warzywami i ziemniakami * II DANIE: kopytka z podpieczoną kiełbaską, mix sałat z sosem tysiąca wysp/ kompot, woda   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Ciasto marchewkowe z jabłkami   Alergeny: 1,3,7 | Śniadanie:   * Jajko na twardo z szczypiorkiem z sosem majonezowo-jogurtowym , pieczywo graham z masłem, pomidorki koktajlowe, zielona papryka/ herbata z cytryną   Alergeny: 1,3,7  Obiad:   * ZUPA: fasolowa z warzywami i zacierkami * II DANIE: naleśniki z twarogiem i polewą czekoladową (kakao, cukier, masło) / woda z cytryną   Alergeny: 1,3,7,9  Podwieczorek:   * Mini pizza margherita   Alergeny: 1,7 |

***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.***