



JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK – 12.05.2025 (alergeny 1,3,7,9)

ZUPA żurek z jajkiem i białą kiełbaską, pieczywo
II DANIE: sos boloński z mielonym mięsem wieprzowym i żółtym serem, makaron spaghetti
+ herbata z cytryną, jabłko

WTOREK – 13.05.2025

EGZAMIN KLAS ÓSMYCH

ŚRODA – 14.05.2025

EGZAMIN KLAS ÓSMYCH

CZWARTEK – 15.05.2025

EGZAMIN KLAS ÓSMYCH

PIĄTEK – 16.05.2025 (alergeny 1,3,4,7,9)

ZUPA barszcz czerwony zabieleny, pieczywo
II DANIE: ryba mintaj w chrupiącej panierce, ziemniaki,
surówka biała na zielono
+ kompot, jabłko



JADŁOSPIS

PONIEDZIAŁEK – 19.05.2025 (alergeny 1,3,7,9)

ZUPA kalafiorowa, pieczywo
II DANIE: gulasz wieprzowy po węgiersku, kasz jęczmienna,
surówka z młodej kapusty z majonezem
+ herbata z dzikiej róży, banan

WTOREK – 20.05.2025 (alergeny 1,3,7,9)

ZUPA krem z ciecierzycy i pomidorów, pieczywo
II DANIE: pieczone udko z kurczaka, ryż, kolorowa mizeria ze śmietaną
+ kompot, jabłko

ŚRODA – 21.05.2025 (alergeny 1,3,7,9)

ZUPA fasolka po bretońsku, bułka paryska
II DANIE: pierogi z serem polane jogurtem waniliowym
+ herbata z cytryną, banan

CZWARTEK – 22.05.2025 (alergeny 1,3,7,9)

ZUPA jarzynowa, pieczywo
II DANIE: młoda kapusta z kiełbasą, ziemniaki z koperkiem
+ kompot, jabłko

PIĄTEK – 23.05.2025 (alergeny 1,3,7,9)

ZUPA pomidorowa z ryżem
II DANIE: paluszki rybne, ziemniaki, surówka z ogórków kiszonych, kukurydzy i
cebulki z oliwą z pestek winogron
+ lemoniada, jabłko

W związku z obowiązkiem stosowania przez placówki zbiorowego żywienia - **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/11** dotyczącego przekazywania konsumentowi informacji na temat obecnych alergenów w serwowanych potrawach, zamieszczamy poniżej listę produktów powodujących alergie. Informację o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.

PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE:

- 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN**, tj. pszenica, żyto, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
- 2. SKORUPIAKI** i produkty pochodne;
- 3. JAJA** i produkty pochodne;
- 4. RYBY** i produkty pochodne;
- 5. ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe) i produkty pochodne;
- 6. SOJA** i produkty pochodne;
- 7. MLEKO** i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
- 8. ORZECHY**, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne;
- 9. SELER** i produkty pochodne;
- 10. GORCZYCA** i produkty pochodne;
- 11. NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne;
- 12. DWUTLENEK SIARKI** i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia;
- 13. ŁUBIN** i produkty pochodne;
- 14. MIĘCZAKI** i produkty pochodne.

Do przygotowania potraw stosujemy przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, susz warzywny, oregano, zioła prowansalskie, bazylię, pieprz czarny, pieprz ziołowy, gałkę muskatołową, paprykę słodką, paprykę ostrą, kurkumę, curry oraz naturalne mieszanki przypraw.

Wyżej wymienione przyprawy mogą zawierać śladowe ilości glutenu, gorczycy, selera, soi, mleka, jaj lub sezamu.