

MENU WYŻYWIENIE CAŁODNIOWE 13-17.04.26



Menu dostępne na stronie , profilu Facebook lub skanując kod QR:
<https://wilczyglod.eu/menu/menu-dla-szkol/>

PONIEDZIAŁEK

ŚNIADANIE Pieczywo (pszenne, razowe, wieloziarniste, pszenno-żytnie), masło 82% , jajecznicza pomidor, herbatka owocowa (*1,3,7,11)

II ŚNIADANIE banan (*)

OBIAD Zupa pomidorowa zabieleną z makaronem , pulpety w sosie koperkowym, ryż, buraczek na ciepło + kompot śliwkowy (*1,3,7,9)

PODWIECZOREK jogurt owocowy (7*)

WTOREK

ŚNIADANIE Pankejkki + mus jabłkowy, herbatka z dzikiej róży (*1,3,7)

II ŚNIADANIE gruszka (*)

OBIAD Zupa koperkowa z ziemniakami, pieczone polędwiczki drobiowe, ziemniaki, mizeria z jogurtem naturalnym + kompot jabłkowy (*1,3,7,9)

PODWIECZOREK Pieczywo (pszenne, razowe, wieloziarniste, pszenno-żytnie), masło 82%, pasta twarogowa z papryką (1,7*)

ŚRODA

ŚNIADANIE Pieczywo (pszenne, razowe, wieloziarniste, pszenno-żytnie), masło 82%, kurczak gotowany, ogórek zielony, herbatka malinowa (*1,7,11)

II ŚNIADANIE biszkopty bez cukru (1,3,5*)

OBIAD Zupa krem z białych warzyw, mięso z uda kurczaka na parze ziemniaki marchew gotowana z groszkiem + kompot truskawkowy (*1,7,9)

PODWIECZOREK jogurt naturalny z owocami (7*)

CZWARTEK

ŚNIADANIE Pieczywo (pszenne, razowe, wieloziarniste, pszenno-żytnie), masło 82%, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbatka owocowa (*1,3,7,11)

II ŚNIADANIE galaretko jogurtowo owocowa (*)

OBIAD Zalewajka na maślanie z ziemniakami , potrawka z kurczaka i warzyw z makaronem + kompot wieloowocowy (*1,7,9)

PODWIECZOREK jogurt pitny (7*)

PIĄTEK

ŚNIADANIE Pieczywo (pszenne, razowe, wieloziarniste, pszenno-żytnie) z masłem 82%, dżem truskawkowy bez dodatku cukru, kakao (*1,7,10,11)

II ŚNIADANIE jabłko (*)

OBIAD Krupnik tradycyjny z ziemniakami i kaszą jęczmienną, ziołowy filet z miruny na parze, ziemniaki tłuczone, surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem marchewką, natką pietruszki + kompot malinowy (*1,4,7,9,12)

PODWIECZOREK chałka (*1,3,7)

INFORMACJA O ALERGENACH I ZASADACH ICH OZNACZANIA

W jadłospisach stosowanych przez wykonawcę alergeny oznaczane są **numerycznie**, zgodnie z wykazem substancji mogących powodować alergię lub reakcje nietolerancji.

W procesie przygotowania posiłków wykorzystywane są surowce zawierające następujące alergeny: **zboża zawierające gluten, jaja, mleko (w tym laktoza) oraz seler.**

Stosowane przyprawy i półprodukty mogą zawierać **śladowe ilości glutenu, jaj, mleka oraz gorczycy.**

W produkcji potraw wykorzystywane są mąki: **razowa, graham oraz pszenna z grubego przemiału.**

Do przygotowania posiłków stosowana jest **sól sodowo-potasowa.**

Przy każdym posiłku w jadłospisie podawane są numery alergenów, które mogą występować w danej potrawie, zgodnie z obowiązującym wykazem, obejmującym:

1. Zboża zawierające gluten, **2.** Skorupiaki, **3.** Jaja, **4.** Ryby, **5.** Orzeszki ziemne, **6.** Soję, **7.** Mleko (łącznie z laktozą), **8.** Orzechy z drzew orzechowych, **9.** Seler, **10.** Gorczycę, **11.** Sezam, **12.** Dwutlenek siarki i siarczyny, **13.** Łubin oraz **14.** Mięczaki.

Każda zupa przygotowana jest na bazie warzyw, w szczególności: **selera, pora, pietruszki oraz marchwi.**

Do obiadu podawany jest **kompot owocowy**, przygotowywany z owoców: **jabłek, śliwek, czarnej lub czerwonej porzeczki, wiśni, truskawek oraz owoców leśnych.**

Zastrzega się możliwość **zmian w jadłospisie**, wynikających z dostępności surowców lub przyczyn organizacyjnych.