

Jadłospis 06.09.2021-10.09.2021

UWAGA: poszczególne pozycje jadłospisu mogą ulegać zmianom wynikającym z powodów asortymentowych i organizacyjnych

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 06.09.2021	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), ser żółty (3), Kabanosy, Kakao (3), herbata z cytryną, jabłko, nektarynka, melon	Zupa krupnik (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Racuchy z jabłkami (1,2,3) Kompot truskawkowy	Chleb wiejski z masłem (1,3), szynka z indyka, ogórek, papryka czerwona, herbata z cytryną, Arbuz
Wtorek 07.09.2021	Płatki jęczmienne na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,2,3) i miodem, herbata z cytryną, jabłko, winogrona, banan	Zupa kalafiorowa (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Spaghetti po bolońsku (1,3) z warzywami, ryż paraboliczny, kompot wiśniowy	Rogaliki drożdżowe z nutellą (wyrób własny), herbata malinowa
Środa 08.09.2021	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), pastą jajeczną (2,5) pomidorki koktajlowe, Kakao (1,3), herbata z cytryną, brzoskwinia, jabłko, borówka	Zupa ryżowa (5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pierogi leniwe (1,2,3) Kompot z czarnej porzeczki	Bułka kajzerka z masłem (1,3), kielbasą krakowską, pomidor, ogórek Herbata z cytryną, Arbuz
Czwartek 09.09.2021	Chleb wiejski z masłem (1,3), kielbaski na ciepło, Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, jabłko, śliwka, winogrona	Barszcz czerwony zabieleny (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet schabowy (1,2) ziemniaki (3), mizeria (3), Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny z owocami (3), kawiarka z masłem (1,3) jabłko, borówka
Piątek 10.09.2021	Płatki jaglane (1) na mleku (3), kawiarka z masłem (1,2,3) i konfiturą truskawkową herbata z cytryną, brzoskwinia, jabłko, winogrona	Zupa ogórkowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Filet z miruny (1,2,8) Ziemniaki (3), Surówka Colesław, kompot wiśniowy	Bułka grahamka z masłem (1,3), pastą z serka koziego (3), pomidor, szczypior, herbata z cytryną

Wywar mięsno-warzywny: Składniki : marchew, por, pietruszka korzeń, seler korzeń (5), cebula, natka pietruszki, lubczyk, **mięso:** drób, wieprzowina lub wołowina, do produkcji wywaru użyto mieszanki przypraw,
Do przygotowywania potraw w przedszkolu tj. zup, gulaszu, sosów, zapiekanek, używane są przyprawy zawierające śladowe ilości alergenów (1,2,3,4,5,6,7,11,12)

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

1. **Zboża zawierające** gluten (pszenica, żyto, pszenżyto, orkisz, jęczmień, owies oraz produkty pochodne),
2. **Jajka** i produkty pochodne,
3. **Mleko** i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
4. **Soja** i produkty pochodne,
5. **Seler** i produkty pochodne,
6. **Orzechy ziemne** (arachidowe) i produkty pochodne,
7. **Orzechy** (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, orzechy pekan, brazylijskie oraz pochodne),
8. **Ryby** i produkty pochodne,
9. **Skorupiaki** i produkty pochodne,
10. **Mięczaki** i produkty pochodne,
11. **Musztarda, gorczyca** i produkty pochodne,
12. **Ziarna sezamu** i produkty pochodne, 13. **Dwutlenek siarki** (siarczany, E 220 – E 227) stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l dla produktów w postaci gotowej do spożycia lub przygotowane do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców,
14. **Łubin** i produkty pochodne