

Jadłospis 13.09.2021-17.09.2021

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 13.09.2021	Bułka kajzerka z masłem (1,3), ser żółty, kabanosy, pomidorki koktajlowe, ogórek, Kakao (3), herbata z cytryną melon, jabłka, winogrona	Zupa brokułowo-serowa (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Ryż zapiekany z jabłkami i brzoskwiniami (1,2,3) Kompot wiśniowy	Chleb wiejski z masłem (1,3), polędwica wędzona, ogórek, pomidor herbata miętowa Arbuz
Wtorek 14.09.2021	Płatki owsiane na mleku (1,3), chałka z masłem (1,2,3) herbata z cytryną, winogrona, banan, nektarynka	Zupa z kapusty włoskiej (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet mielony (1,3) Ziemniaki (3), marchewka z groszkiem (1) kompot truskawkowy	Kisiel owocowy, wafle ryżowe, Jabłko
Środa 15.09.2021	Bułka grahamka z masłem (1,3), jajko na twardo (2), szynka, rzodkiewka, ogórek Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, gruszka, winogrona, melon	Zupa ziemniaczana (5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Łazanki z białej kapusty z mięsem (1,2,3) Kompot z czarnej porzeczki	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), szynka drobiowa, papryka kolorowa, herbata z cytryną Jabłko
Czwartek 16.09.2021	Płatki orkiszowe (1) na mleku (3), kawiarka z masłem (1,2,3) i zdrową nutellą (awokado, banan, kakao, orzech laskowy) (wyrób własny) (7) herbata z cytryną, jabłko, nektarynka, borówka	Rosół z makaronem (1,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Potrawka z kurczaka z warzywami (1,3), ryż brązowy, Kompot truskawkowy	Budyń waniliowy (3) z mussem owocowym, kawiarka z masłem (1,3), herbata owocowa
Piątek 17.09.2021	Chleb wiejski z masłem (1,3), twarożek z ogórkiem i koperkiem (3), Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, winogrona, gruszka, jabłko	Zupa szczawiowa z jajkiem i ryżem (2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pulpety rybne (1,2,8) Ziemniaki (3), Fasolka szparagowa z bułką tartą (1) kompot wiśniowy	Surówka z marchewki i jabłek ze słonecznikiem, Kawiarka z masłem (1,3) 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