

Jadłospis 20.09.2021-24.09.2021

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

| DATA | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|-----------------------------------|--|--|--|
| Poniedziałek 20.09.2021 | Bułka grahamka z masłem (1,3), szynka z indyka (3) Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną owoce | Zupa jarzynowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Makaron z białym serem (1,3) i musem owocowym Kompot truskawkowy | Ziemniaki pieczone z sosem tzatziki (3) Smoothe truskawkowo-jabłkowe, Arbuz |
| Wtorek 21.09.2021 | Kasza manna orkiszowa na mleku (1,3), kawiarka z masłem i miodem (1,2,3) herbata z cytryną, owoce | Zacierka na rosole (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Udko pieczone z kurczaka (1,3) Ziemniaki (3), surówka z kapusty pekińskiej i marchewki (3) kompot wiśniowy | Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) kielbasa krakowska, pomidor, szczypior, herbata miętowa, Jabłko |
| Środa 22.09.2021 | Bułka kajzerka z masłem (1,3), twarożek z brzoskwinia (3) Kakao (1,3), herbata z cytryną, owoce | Zupa z fasolki szparagowej (1,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kluski śląskie z sosem mięsnym (1,2,3) Kompot z czarnej porzeczki | Bajaderka (1,2,3) (wyrób własny) Herbata malinowa Śliwka deserowa |
| Czwartek 23.09.2021 | Płatki ryżowe (1) na mleku (3), kawiarka z masłem (1,2,3) i konfiturą wiśniową herbata z cytryną, owoce | Zupa wiejska (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Stek wołowy (1,2), Ziemniaki (3), surówka z pomidorów z cebulką (3), Kompot truskawkowy | Budyń waniliowy (3) z musem owocowym, kawiarka z masłem (1,3), herbata owocowa |
| Piątek 24.09.2021 | Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), pasta z białym serkiem (3) i brokułami, Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, owoce | Zupa pomidorowa z ryżem (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Paluszki rybne (1,2,8) (wyrób własny) Ziemniaki (3), surówka z białej rzodkwi (3) kompot wiśniowy | Chleb wiejski z masłem (1,3) Pasta jajeczna (2,11) Ogórki słupek Arbuz |

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** (siarczyn, 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