

Jadłospis 27.09.2021-01.10.2021

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 27.09.2021	Chleb wiejski z masłem (1,3), szynka tradycyjna, ogórek, Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, owoce	Zupa kalafiorowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Racuchy z jabłkami (1,2,3) Kompot wiśniowy	Bułka grahamka z masłem (1,3) jajko na twardo (2) pomidor, szczypiorek, herbata z cytryną, Arbuz
Wtorek 28.09.2021	Płatki jęczmienne na mleku (1,3), kawiarka z masłem i konfiturą wiśniową (1,2,3) herbata z cytryną, owoce	Rosół z makaronem (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Filet z kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych (1,3) puree z ziemniaków i marchewki, mizeria (3) kompot z truskawkowy	Ryż z polewą owocową (3) Płatki migdałowe (7), Jabłko
Środa 29.09.2021	Bułka kajzerka z masłem, twarożkiem z rzodkiewką i szczypiorkiem, Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, owoce	Zupa grochowa (1,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kopytka z boczkiem (1,2) Kapusta zasmażana (1) Kompot z czarnej porzeczki	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), pastą mięsną (2,11) (wyrób własny) herbata miętowa, śliwka
Czwartek 30.09.2021	Płatki owsiane (1) na mleku (3), kawiarka z masłem (1,2,3) i miodem lipowym, herbata z cytryną, owoce	Zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym i pestkami dyni (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Spaghetti po bolońsku (1,3), marchewka súpki, Kompot truskawkowy	Galaretka z bitą śmietaną(3) i owocami, rodzynki, rogal maślany z masłem (1,3)
Piątek 01.10.2021	Zacierka na mleku, Chałka z masłem (1,2,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa krupnik (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Placki ziemniaczane (2,3) z cukinią, kompot wiśniowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), pastą z halibuta z białym serkiem (2,3,8,11) i kiszonym ogórkiem, herbata z cytryną, owoce

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