

## Jadłospis 04.10.2021-08.10.2021

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek <b>04.10.2021</b>	Bułka kajzerka z masłem (1,3), ser żółty (3), Kabanosy, ogórek, Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Ryż zapiekany z jabłkami i brzoskwiniami (3) Kompot wiśniowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) Kiełbasa krakowska Papryka kolorowa, Herbata miętowa, Arbuz
Wtorek <b>05.10.2021</b>	Płatki jaglane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,2,3) i miodem, herbata z cytryną, owoce	Zupa koperkowa (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet pożarski (1,3) Ziemniaki(3), Surówka z sałaty i szczypiorku (3) kompot z truskawkowy	Kisiel owocowy, Rogal maślany z masłem (1,2,3) Jabłko
Środa <b>06.10.2021</b>	Bułka grahamka z masłem, Pastą z twarożku z suszonymi pomidorami (3) Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, owoce	Zupa ziemniaczana (5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gulasz wieprzowy (1,3), Kasza jęczmienna (1), ogórek słupek, Kompot z czarnej porzeczki	Muffinki dyniowe (1,2,3) (wyrób własny) Herbata malinowa
Czwartek <b>07.10.2021</b>	Płatki ryżowe (1) na mleku (3), bułka maślana0 z masłem (1,2,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa fasolowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pulpety w sosie pomidorowym (1,2,3), ziemniaki (3) mini marchewka (1) Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny (3) z owocami, borówka, maliny, kawiarka z masłem
Piątek <b>08.10.2021</b>	Kasza manna na mleku, Chałka z masłem (1,2,3) herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony zabieleny (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Filet smażony z miruny (1,2,8), Ziemniaki z koperkiem (3), Surówka z białej kapusty i marchewki, kompot wiśniowy	Surówka z marchewki i jabłek ze słonecznikiem, Kawiarka z masłem, 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