

Jadłospis 11.10.2021-15.10.2021

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

| DATA | ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|-----------------------------------|--|--|--|
| Poniedziałek 11.10.2021 | Chleb wiejski z masłem (1,3), Szyńka z indyka, papryka kolorowa, Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną owoce | Zupa neapolitańska (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Naleśniki z białym serem i brzoskwinia (1,2,3) Kompot truskawkowy | Bułka grahamka z masłem (1,3) pasta jajeczna (2,3), pomidorki koktajlowe, Herbata z cytryną, Arbuz |
| Wtorek 12.10.2021 | Kluski lane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,2,3) i konfiturą wiśniową, herbata z cytryną, owoce | Zupa ogórkowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kurczak w sosie śmietankowym (1,3) Kasza kuskus (1) Marchewka gotowana (1) kompot wiśniowy | Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) połędwica wędzona, pomidor, szczypiorek, herbata mięętowa |
| Środa 13.10.2021 | Bułka kajzerka z masłem, Twarożek (3) z rzodkiewką i szczypiorkiem, Kawa z mlekiem (1,3), herbata z cytryną, owoce | Zupa kalafiorowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (1), Ziemniaki (3), ogórek słupek, Kompot gruszkowy z porzeczką | Koktajl mleczny z owocami (3), żurawina, kawiarka z masłem (1,3) |
| Czwartek 14.10.2021 | Parówka na ciepło z ketchupem, Chleb wiejski z masłem (1,3) ogórek, Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce | Zupa wiejska (1,2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Zrazy w sosie własnym (1,2,3) Ziemniaki (3), surówka z buraczków, Kompot truskawkowy | Budyń waniliowy (1,3) z musem owocowym kawiarka z masłem (1,3) |
| Piątek 15.10.2021 | Płatki orkiszowe (1) na mleku (3), kawiarka z masłem (1,3) i czekodem (wyrób własny), herbata z cytryną, owoce | Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Knedle z truskawkami (1,2,3), kompot jabłkowy z malinami | Chleb wiejski z masłem (1,3) Paprykarz (8) (wyrób własny) Jabłko |

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