

Jadłospis 18.10.2021-22.10.2021

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 18.10.2021	Płatki owsiane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,2,3) i miodem, herbata z cytryną, owoce	Zupa z fasolki szparagowej (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Spaghetti po bolońsku (1,2,3) Kompot wiśniowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3), szynka z kurczaka, pomidor, ogórek, herbata z cytryną, Arbuz
Wtorek 19.10.2021	Bułka kajzerka z masłem (1,3) pasta z twarogu z brzoskwinia (3) Kakao (1,3), herbata z cytryną owoce	Kapuśniak z białej kapusty (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet bałkański (1,2,3) Ziemniaki z koperkiem (3) Mizeria (3), Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny (3) z owocami kawiarka z masłem (1,3) płatki migdałowe (7)
Środa 20.10.2021	Bułka grahamka z masłem (1,3) szynka tradycyjna, ogórek, Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa krupnik (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pierogi leniwe (1,2,3) Kompot gruszkowy z czarną porzeczką	Chleb wiejski z masłem (1,3), serem salami (3), kabanosy, Jabłko herbata cytryną
Czwartek 21.10.2021	Płatki jęczmienne (1) na mleku (3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową, herbata z cytryną, owoce	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem (2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gulasz wieprzowy (1,3), kasza gryczana (1), surówka z czerwonej kapusty (3) kompot jabłkowy z maliną	Kisiel owocowy, Bułka maślana z masłem (1,3) Orzeszki nerkowca (7)
Piątek 22.10.2021	Zacierka na mleku (1,3) Chałka z masłem (1,2,3) herbata z cytryną, owoce	Barszcz ukraiński (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Paluszki rybne (1,2,8), Ziemniaki z koperkiem (3), Surówka z białej rzodkwi, kompot truskawkowy	Bułka kajzerka z masłem (1,3), pasta z serkiem kozim z brokułami (2), herbata z cytryną 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** (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