

Jadłospis 06.12.2021-10.12.2021

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 06.12.2021	Płatki owsiane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą wiśniową herbata z cytryną, owoce	Zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym i pestkami dyni (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Risotto z kurczakiem i warzywami (1,3) Kompot wieloowocowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) Kiełbasa krakowska, pomidor, ogórek, Herbata miętowo-jabłkowa
Wtorek 07.12.2021	Bułka grahamka z masłem (1,3) pastą z twarogu z brokułami (3), Kawa inka z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zacierka na rosole (1,3,5) Kotlet schabowy (1,2), Ziemniaki (3), mizeria (1), Kompot jabłkowy z malinami	Kisiel owocowy, Rogal maślany z masłem (1,3), Mandarynka
Środa 08.12.2021	Płatki orkiszowe na mleku, Kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym, herbata z cytryną,	Barszcz czerwony zabieleny (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kotlet ziemniaczany z sosem mięsnym (1,2,3), Bukiet warzyw gotowanych, Kompot wiśniowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3), Parówka na ciepło z ketchupem, papryka czerwona, herbata z cytryną
Czwartek 09.12.2021	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Szyńka z indyka, ogórek, Kawa zbożowa na mleku (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa z fasolki szparagowej (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Spaghetti po bolońsku (1,2,3) Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny z owocami (3) bułka maślana z masłem (1,3)
Piątek 10.12.2021	Zacierka na mleku (1,2,3) Chałka z masłem (1,2,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa kapuśniak (1,2,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Klops rybny w sosie chrzanowo-musztardowym (1,2,3,8), ogórek konserwowy, Kompot wieloowocowy	Bułka kajzerka z masłem (1,3), pasta jajeczna (2,11) pomidorki koktajlowe 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