

Jadłospis 13.12.2021-17.12.2021

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 13.12.2021	Płatki jęczmienne na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem, herbata z cytryną, owoce	Zupa ziemniaczana (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Naleśniki z serem i brzoskwiniami (1,3) Kompot wiśniowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3) szynka drobiowa, ogórek, herbata miętowa
Wtorek 14.12.2021	Chleb wiejski z masłem (1,3) Twarożek z ogórkiem i koperkiem (1,3) Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa ryżowa (5) (na rosole), Filet z kurczaka w panierce z sezamem (1,2,3,12), ziemniaki (3), surówka z białej rzodkwi (3), Kompot jabłkowy z malinami	Galaretką z bitą śmietaną (3) i rodzynkami, Kawiarka z masłem (1,3), Herbata owocowa
Środa 15.12.2021	Bułka kajzerka z masłem (1,3) nutella (wyrób własny) Kawa z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa szczawiowa z jajkiem (2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kluski śląskie z sosem mięsny (1,2), surówka z czerwonej kapusty, Kompot truskawkowy	Surówka z marchewki i jabłek ze słonecznikiem (3), Kawiarka z masłem (1,3) Herbata owocowa
Czwartek 16.12.2021	Płatki jaglane Kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą brzoskwinową herbata z cytryną	Zupa kalafiorowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gulasz wieprzowy(1), Kasza gryczana (1), Mini marchewka (3), Kompot wieloowocowy	Pizzerinki z serem (1,2,3) i szynką (wyrób własny) herbata z cytryną, Mandarynka
Piątek 17.12.2021	Płatki ryżowe 1,2,3) Bułka maślana z masłem (1,2,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Paluszki rybne (1,2,8) ziemniaki z koperkiem (3) surówka z kiszonej kapusty i marchewki, Kompot wieloowocowy	Chleb wiejski z masłem (1,3), Pasta serowo-jajeczna (2,3) (wyrób własny) 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