

Jadłospis 10.01.2022-14.01.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 10.01.2022	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) Serem żółtym (3), Kabanosy Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce,	Zupa z fasolki szparagowej (2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Racuchy z jabłkami (1,2,3) Kompot wiśniowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3) polędwica z komina, papryka czerwona, herbata z cytryną
Wtorek 11.01.2022	Płatki owsiane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą brzoskwiową herbata z cytryną, owoce	Rosół z makaronem (1,2,3,5) Potrawka z kurczaka (1,3) z warzywami, Ziemniaki (3) , Kompot wieloowocowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) kiełbaska na ciepło, ketchup (11), pomidorki koktajlowe, herbata miętowo-jabłkowa
Środa 12.01.2022	Chleb graham z masłem (1,3) Szynka drobiowa, ogórek słupki, Kawa z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Barszcz ukraiński (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kopytka z boczkiem (1,2) Kompot truskawkowy	Galaretką owocową z bitą śmietaną (3) i musem owocowym, kawiarka z masłem (1,3) Mandarynka
Czwartek 13.01.2022	Płatki orkiszowe na mleku (1,3), kawiarka z nutellą (1,7) (wyrób własny) Herbata z cytryną, owoce	Zupa wiejska (1,2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym (1,2), Ryż brązowy, bukiet warzyw gotowanych (3), Kompot jabłkowy z maliną	Bułka kajzerka z masłem (1,3) pastą z twarogu (3) z ogórkiem i koperkiem herbata z cytryną
Piątek 14.01.2022	Zacierka na mleku (1,3) Chałka z masłem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa serowo-czosnkowa z groszkiem ptysiowym (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet z fileta z miruny (1,2,8) Ziemniaki (3), surówka z ogórków kiszonych i marchewki, Kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy, Rogal maślany z masłem (1,2,3), 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