

Jadłospis 17.01.2022-21.01.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 17.01.2022	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) Twarożek z suszonymi pomidorami (3) Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa krem z warzyw z groszkiem ptysiowym (1,2,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Ryż zapiekany z jabłkami (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) indyk z Bobrownik, herbata z cytryną
Wtorek 18.01.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą wiśniową herbata z cytryną, owoce	Zupa ogórkowa (3,5) Spaghetti po bolońsku (1,2), Ogórek słupki, Kompot truskawkowy	Bułka cynamonowa (1,2,3) <small>(wyrób własny)</small> Herbata owocowa, Jabłko
Środa 19.01.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3) szynka wędzona (3), ogórek, Kakao (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (1,5) <small>(na rosole),</small> Zapiekanka ziemniaczana z mięsem i warzywami (1,3) Kompot wieloowocowy	Budyń waniliowy z musem owocowym (3) Kawiarka z masłem (1,3)
Czwartek 20.01.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym, Herbata z cytryną, owoce	Zupa z kapusty włoskiej (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kotlet z fileta z kurczaka (1,2), ziemniaki (3), surówka z marchewki, jabłka z selerem i ananasm (3) Kompot wiśniowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3) pasta mięsna (11) pomidorki koktajlowe, herbata miętowa
Piątek 21.01.2022	Kasza manna na mleku chałka z masłem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Filet z miruny (1,2,8) Ziemniaki, surówka z białej rzodkwi (3) Kompot wieloowocowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,2,3), jajkiem na twardo (2) i roladą ustrzycką, pomidor, ogórek konserwowy 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