

## Jadłospis 24.01.2022-28.01.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek <b>24.01.2022</b>	Płatki owsiane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową, herbata z cytryną, owoce	Zacierka na rosole (1,2,3,5) <small>(na rosole)</small> Racuchy z jabłkami (1,2,3) Kompot wiśniowy	Parówka na ciepło (2,11) z ketchupem Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) pomidorki koktajlowe, herbata miętowa
Wtorek <b>25.01.2022</b>	Bułka kajzerka z masłem (1,3) twarożek z szczypiorkiem Kawa z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa grochowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kotlet mielony (1,2), ziemniaki (3), buraczki zasmażane (1) Kompot jabłkowy z maliną	Kisiel owocowy bułka maślana z masłem (1,2,3) Mandarynka
Środa <b>26.01.2022</b>	Płatki jaglane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i nutellą (7) (wyrób własny) herbata z cytryną, owoce	Zupa kalafiorowa <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Pierogi leniwe (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) kiełbasa krakowska, papryka kolorowa herbata z cytryną
Czwartek <b>27.01.2022</b>	Bułka grahamka z masłem (1,3) jajko na twardo (3), wędlina, ogórek, Kawa z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa krupnik (1,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami (1,2,3), Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny (3) z owocami, kawiarka z masłem (1,3), płatki migdałowe (7)
Piątek <b>28.01.2022</b>	Płatki orkiszowe na mleku (1,3) rogal maślany z masłem (1,2,3) Herbata z cytryną, owoce	Szaszłyki owocowe, Sok owocowy Stół szwedzki (popcorn, chrupki kukurydziane, ciastka)	Spaghetti po bolońsku (1,2), Kompot wieloowocowy, 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