

Jadłospis 14.02.2022-17.02.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 14.02.2022	Płatki owsiane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i miodem, herbata z cytryną, owoce	Zupa kalafiorowa (,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Makaron z serem (1,2,3) Kompot wiśniowy	Chleb wiejski z masłem szynka wieprzowa (1,3,4) herbata z cytryną, kiwi
Wtorek 15.02.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) twarożek brzoskwinia, kakao (3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa krem dyniowo- marchwiowa z groszkiem ptysiowym (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Udka z kurczaka (1,4,11), ziemniaki (3), surówka z kapusty pekińskiej(1,3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb wieloziarnisty z masłem, , pasta z tuńczyka i jajek (1,2, 3,8) ogórek, jabłko
Środa 16.02.2022	Płatki jaglane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) konfitura truskawkowa herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kopytka z boczkiem (1,2,3) Kapusta zasmażana Kompot wieloowocowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) Parówka na ciepło (2,11) z ketchupem pomidorki koktajlowe, herbata miętowa
Czwartek 17.02.2022	Chleb wiejski z masłem (1,3) kielbasa krakowska, papryka kolorowa kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną , owoce	Zupa ziemniaczana (1,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym , ziemniaki (2,3) Kompot truskawkowy	Kisiel z owocami, Rogal z masłem (1,3), płatki migdałowe, żurawina (7)
Piątek 18.02.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3) bułka maślany z masłem (1,2,3) Herbata z cytryną, owoce	Krupnik (1, 3, 5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pulpety rybne w sosie własnym (1,3,8,), ziemniaki (3), Surówka z kiszonych ogórków i marchewki Kompot	Chleb razowy, ser żółty z keczupem, (1,3,4),ogórek konserwowy Herbata miętowa 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