

Jadłospis 28.02.2022-04.03.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 28.02.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą brzoskwiową herbata z cytryną, owoce	Zupa brokułowo-serowa (1,3,5) z groszkiem ptysiowym (1,2) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Racuchy z jabłkami (1,2) Kompot wiśniowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3) Kurczak z Bobrownik, papryka kolorowa herbata miętowa
Wtorek 01.03.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3), pasta z twarogu (3) z wędzonym łososiem, Kawa z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (1,2,5) Zrazy wieprzowo –drobiowe w sosie pieczeniowym (1,2) ziemniaki (3), marchewka gotowana (3) Kompot truskawkowy	Budyń waniliowy (3) z mussem owocowym kawiarka z masłem (1,3)
Środa 02.03.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i miodem, Herbata z cytryną, owoce	Kapuśniak (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Zapiekanka ziemniaczana z mięsem i warzywami (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb graham z masłem (1,3) szynka tradycyjna, pomidor, ogórek herbata z cytryną, owoce
Czwartek 03.03.2022	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) pasta mięsna (2,8,11), Kawa z mlekiem (3), herbata z cytryną	Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Filet z kurczaka w panierce z sezamem (1,2,12), ziemniaki (3) surówka z kapusty pekińskiej i marchewki (3) Kompot truskawkowy	Kisiel owocowy, Bułka maślana z masłem (1,2,3), Mandarynka
Piątek 04.03.2022	Zacierka na mleku (1,3), Kawiarka z masłem (1,3) Nutellą (wyrób własny) (7) Herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (1,2,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kotlet rybny (1,2,8) Ziemniaki (3), surówka z białej rzodkwi (3) Kompot wiśniowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) pasta z serem kozim i brokułami (2), Herbata z cytryną

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