

Jadłospis 07.02.2022-11.03.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 07.03.2022	Płatki owsiane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i miodem, herbata z cytryną, owoce	Zupa grochowa (5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kurczak z makaronem w sosie brokułowym (1,2,3), Kompot wiśniowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) serek kozi, Pomidorki koktajlowe, kielki, herbata z cytryną
Wtorek 08.03.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3), szynka wieprzowa, ogórek, Kawa z mlekiem (3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa kalafiorowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet mielony (1,2,3) Ziemniaki (3), Buraczki zasmażane (1) Kompot truskawkowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) jajko na twardo(2), pomidor, ogórek, rzodkiewka, Herbata z cytryną
Środa 09.03.2022	Płatki orkiszowe na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą wiśniową Herbata z cytryną, owoce	Zupa ryżowa (5) (na rosole) Bigos z ziemniakami (3) Kompot wieloowocowy	Hot dog (1,2,3) (wyrób własny) Papryka kolorowa, Herbata miętowa
Czwartek 10.03.2022	Chleb graham z masłem (1,3) Ser żółty (3), kabanosy, pomidor, Kawa z mlekiem (3), herbata z cytryną, owoce	Zupa ziemniaczana (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gulasz wieprzowy (1,2,3), Kasza jęczmienna (1) Bukiet warzyw gotowanych (3) Kompot truskawkowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) szynka drobiowa, pomidor herbata miętowo-jabłkowa
Piątek 11.03.2022	Kasza manna na mleku (1,3), Chałka z masłem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa szpinakowa (2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Paluszki rybne (1,2,8) (wyrób własny) Ziemniaki (3), surówka z kiszonej kapusty i marchewki, Kompot jabłkowy z maliną	Galaretką z bitą śmietaną (3) i rodzynkami, Kawiarka z masłem (1,3) Herbata owocowa

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