

Jadłospis 14.03.2022-18.03.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 14.03.2022	Płatki jaglane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i miodem, herbata z cytryną, owoce	Zupa krupnik (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Naleśniki z białym serem i brzoskwiniami (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3) kielbasa krakowska Pomidor, ogórek, herbata miętowo-jabłkowa
Wtorek 15.03.2022	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) Parówka z ketchupem (11) Ogórek słupek, Kawa z mlekiem (3), herbata z cytryną	Rosół z kury (1,2,5) Potrawka z kurczaka z warzywami (1,3), ryż jaśminowy, Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny (3) z owocami, kawiarka z masłem (1,3), płatki migdałowe (7)
Środa 16.03.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową, Herbata z cytryną, owoce	Zupa z kapusty włoskiej (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Zapiekanka ziemniaczana z mięsem i warzywami (3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb wieloziarnisty z masłem (1,3) pasta z makreli z serem i ogórkiem kiszonym (3) Herbata z cytryną
Czwartek 17.03.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3), szynka wieprzowa, ogórek, Kawa z mlekiem (3), herbata z cytryną	Zupa koperkowa (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet schabowy (1,2) Ziemniaki (3), marchewka z groszkiem (3) Kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy, Kawiarka z masłem (1,3) Mandarynka
Piątek 18.03.2022	Zacierka na mleku (1,3), Kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym, Herbata z cytryną, owoce	Zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet rybny (1,2,8), ziemniaki (3), surówka z kiszonej kapusty i marchewki, Kompot wiśniowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) pasta jajeczna, pomidor malinowy, Kawiarka z masłem (1,3)

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