

Jadłospis 21.03.2022-25.03.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 21.03.2022	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) Twarożek z suszonymi pomidorami (3) Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pampuchy z sosem owocowym (1,2,3) Kompot truskawkowy	Wiosenny szaszłyk owocowy, Kisiel do picia, Kawiarka z masłem (1,3)
Wtorek 22.03.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (1,5) (na rosole), Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim (1,2,3), Ziemniaki (3), Kompot wieloowocowy	Budyń waniliowy z musem owocowym (3) Kawiarka z masłem (1,3)
Środa 23.03.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) połędwica z komina (3), ogórek, rzodkiewka, Kawa z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa fasolowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Spaghetti po bolońsku (1,2,3) Kompot wiśniowy	Rogaliki drożdżowe z czekoladą (1,2,3) (wyrób własny) Kawiarka z masłem (1,3) Herbata owocowa, Jabłko
Czwartek 24.03.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym, Herbata z cytryną, owoce	Zupa szpinakowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Udka pieczone ziemniaki (3), surówka z kapusty włoskiej i marchewki (3) Kompot jabłkowy z maliną	Bułka grahamka z masłem (1,3) pasta mięsna, ogórek słupki, Herbata miętowa
Piątek 25.03.2022	Kasza manna na mleku chałka z masłem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z makaronem (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Filet z miruny (1,2,8) Ziemniaki (3), surówka z białej rzodkwi (3) Kompot wieloowocowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,2,3), rolada ustrzycka (3) ogórek konserwowy, 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