

Jadłospis 28.03.2022-01.04.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 28.03.2022	Płatki owsiane na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym, herbata z cytryną, owoce	Zupa kalafiorowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Racuchy z jabłkami (1,2,3) Kompot wiśniowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) Szynka z indyka, Pomidor, kiełki, Herbata z cytryną
Wtorek 29.03.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) Twarożek z rzodkiewką i koperkiem (12), Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa z zielonego groszku (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet pożarski (1,2) Ziemniaki (3), Surówka z selera i marchewki (3) Kompot wielowocowy	Galaretka owocowa z bitą śmietaną (3) i posypką kolorową, kawiarka z masłem (1,3)
Środa 30.03.2022	Płatki orkiszowe na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą brzoskwiową Herbata z cytryną, owoce	Zupa brokułowo-serowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kopytka z sosem pieczarkowym (1,2,3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb wielozbożowy z masłem (1,3) Kielbasa krakowska pieczona, Ogórek, pomidor, Herbata miętowa
Czwartek 31.03.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3), ser żółty (3), wędlina, ogórek i rzodkiewka, Kawa z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony zabieleny (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gulasz wieprzowy (1,3) Kasza gryczana (1) Marchewka gotowana (3) Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny (3) z owocami Kawiarka z masłem (1,3) Płatki migdałowe (7)
Piątek 01.04.2022	Lane kluski na mleku kawiarka z masłem i nutellą (wyrób własny) (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa wiejska (5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pulpety rybne w sosie koperkowym Ziemniaki (3), surówka z czerwonej kapusty, Kompot wielowocowy	Chleb wiejski z masłem (1,3), Jajko na twardo, Pomidor malinowy, ogórek, rzodkiewka, 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