

## Jadłospis 11.04.2022-15.04.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek <b>11.04.2022</b>	Płatki jęczmienne na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem akacjowym Herbata z cytryną, owoce	Barszcz biały z kielbaską i jajkiem (1,2,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Spaghetti po bolońsku (1,3) Kompot wiśniowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Szyńka drobiowa, Pomidor, kiełki Herbata z cytryną
Wtorek <b>12.04.2022</b>	Bułka kajzerka z masłem (1,3) twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (3), Kakao (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa ziemniaczana (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Polędwiczki drobiowe w sosie śmietanowym z makaronem (1,3) Surówka z selera, marchewki i jabłka (3) Kompot wieloowocowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) Biała kielbaska na ciepło, Herbata z cytryną
Środa <b>13.04.2022</b>	Bułka grahamka z masłem (1,3), ser żółty (3), kabanosy ogórek, pomidor, Kawa z mlekiem (3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa koperkowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Pampuchy z sosem owocowym (1,2,3) Kompot jabłkowy z maliną	Dzień zdrowej żywności (Zdrowe kanapki, tortille z serkami i warzywami, owocowe szaszłyki) Herbata z cytryną
Czwartek <b>14.04.2022</b>	Płatki owsiane na mleku (1,3) Kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą wiśniową, Herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z makaronem (1,2,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Stek wołowy (1,2) Ziemniaki (3) Buraczki zasmażane (1,3) Kompot wieloowocowy	Chleb wielozbożowy z masłem (1,3) polędwica z komina pomidor malinowy Herbata miętowo-jabłkowa
Piątek <b>15.04.2022</b>	Zacierka na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Jajko w sosie chrzanowo-musztardowym (2,3) Ziemniaki (3), Marchewka gotowana Kompot truskawkowy	Babka wielkanocna (1,2,3) Kawiarka z masłem (1,3) Sok owocowy

**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