

Jadłospis 25.04.2022-29.04.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 25.04.2022	Płatki orkiszowe na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym Herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Ryż zapiekany z jabłkami (3) Kompot wiśniowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Połędwica z komina Pomidor, ogórek, Herbata z cytryną
Wtorek 26.04.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) twarożek z ogórkiem i koperkiem (3), Kakao (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (5) (na rosole), Filety z kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych (1,2) Ziemniaki (3), Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki (3) Kompot wieloowocowy	Galaretka owocowa z bitą śmietaną (1,3) i brzoskwiniami kawiarka z masłem (1,3)
Środa 27.04.2022	Płatki owsiane z masłem (1,3), kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową Herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony zabieleny (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pierogi leniwe (1,2,3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3) i pastą mięsną (11), papryka kolorowa, Herbata miętowa
Czwartek 28.04.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3) indyk z Bobrownik, rzodkiewka, szczypior, Kawa z mlekiem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa z fasolki szparagowej (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Zrazy w sosie pieczeniowym (1,2) Ziemniaki (3), Surówka z czerwonej kapusty, Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny (3) z owocami, kawiarka z masłem (1,3), płatki migdałowe (7)
Piątek 29.04.2022	Lane kluski na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i nutellą (wyrób własny) (7) Herbata z cytryną, owoce	Zupa wiejska (5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet rybny (2,3) Ziemniaki (3), Surówka z kalarepy z ogórkiem i marchewką (3) Kompot śliwkowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) Ser żółty (3), Ketchup (11), ogórek 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