

## Jadłospis 09.05.2022-13.05.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek <b>09.05.2022</b>	Płatki ryżowe na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym Herbata z cytryną, owoce	Zupa krupnik (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Racuchy z jabłkami (1,2,3) Kompot wiśniowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Kiełbaski na ciepło z ketchupem (11), Papryka kolorowa, Herbata miętowo-jabłkowa
Wtorek <b>10.05.2022</b>	Bułka grahamka z masłem (1,3) pasta z twarożku z serkiem kozim (3) z rzodkiewką i szczypiorkiem, Kakao (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa ryżowa (5) (na rosole), Kotlet pożarski (1,2) Puree ziemniaczano-kalafiorowe (3), Surówka z sałaty lodowej (3) Kompot wieloowocowy	Bułka maślana z masłem (1,2,3), Galaretka do picia,
Środa <b>11.05.2022</b>	Płatki jaglane na mleku (1,3) Kawiarka z masłem (1,3), konfitura brzoskwiniowa, Herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (1,2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Spaghetti po bolońsku (1) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb wielozbożowy z masłem (1,3), Szyńka wieprzowa ogórek, Herbata z cytryną
Czwartek <b>12.05.2022</b>	Bułka kajzerka z masłem (1,3), ser żółty (3), kabanosy, pomidor, szczypior, Kawa z mlekiem (3), Herbata z cytryną, owoce	Zupa szczawiowa z jajkiem (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Udka pieczone, ziemniaki (3) Mizeria (3) Kompot truskawkowy	Jogurt naturalny (3) z owocami, rogal z masłem (1,2,3)
Piątek <b>13.05.2022</b>	Kasza manna na mleku (1,3) Chałka z masłem (1,2,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Placki ziemniaczane z cukinią (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) Pasta z twarożku z wędzonym łososiem (3,8) i koperkiem, ogórek słupki 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