

## Jadłospis 16.05.2022-20.05.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek <b>16.05.2022</b>	Płatki orkiszowe na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową Herbata z cytryną, owoce	Zupa wiejska (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Naleśniki z twarożkiem i brzoskwiniami (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Kurczak z Bobrownik, Rzodkiewka, papryka Herbata miętowa
Wtorek <b>17.05.2022</b>	Bułka grahamka z masłem (1,3) twarożek z ogórkiem i koperkiem, Kakao (3), Kawa z mlekiem (3) herbata z cytryną, owoce	Rosół z kury (5) <small>(na rosole),</small> Potrawka z kurczaka z warzywami (1,3), ryż jaśminowy, Kompot wiśniowy	Budyń waniliowy (3) z musem owocowym, kawiarka z masłem (1,3)
Środa <b>18.05.2022</b>	Płatki owsiane na mleku (1,3) Kawiarka z masłem (1,3), i miodem lipowym, Herbata z cytryną, owoce	Zupa kalafiorowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kopytka z boczkiem (1,2,3), Kapusta młoda z koperkiem (3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3), szynka wieprzowa, ogórek, papryka, Herbata z cytryną
Czwartek <b>19.05.2022</b>	Chleb wiejski z masłem (1,3), pasta jajeczna (2,11), Marchewka słupki, Herbata z cytryną, owoce	Zupa koperkowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kotlet schabowy (1,2), Ziemniaki (3) Surówka z sałaty ze śmietaną (3) Kompot truskawkowy	Galaretka owocowa z bitą śmietaną (3) i truskawkami, kawiarka z masłem (1,2,3)
Piątek <b>20.05.2022</b>	Lane kluski na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i czekodżem (wyrób własny) Herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony zabieleny (1,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Filet z miruny (1,2,8) Ziemniaki (3), surówka z białej rzodkwi (3) Kompot wieloowocowy	Bułka kajzerka z masłem (1,3) Ser salami, 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