

Jadłospis 23.05.2022-27.05.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 23.05.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem, Herbata z cytryną, owoce	Zupa brakułowa krem z groszkiem ptysiowym (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Ryż zapiekany z jabłkami (3) Kompot wieloowocowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Parówka z ketchupem (11) Ogórek słupki Herbata miętowa
Wtorek 24.05.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) twarożek z rzodkiewką (3), Kakao (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (1,5) (na rosole), Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym, kalafior gotowany z bułką tartą (3) ziemniaki (3) Kompot wiśniowy	Ciasto Śmietanowiec z galaretką (3) (wyrób własny), Herbata owocowa
Środa 25.05.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3) Kawiarka z masłem (1,3), i konfiturą wiśniową Herbata z cytryną, owoce	Zupa ogórkowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Łazanki z mięsem i kapustą (1,2,3), Kompot jabłkowy z maliną	Kisiel owocowy, Paluch (1,3) Jabłko
Czwartek 26.05.2022	Chleb wiejski z masłem (1,3), Indyk z Bobrownik, ogórek, rzodkiewka, Kawa z mlekiem (3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa ziemniaczana (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna surówka z buraczków, Kompot truskawkowy	Truskawki z bitą śmietaną (3), kawiarka z masłem (1,3)
Piątek 27.05.2022	Zacierka na mleku (1,3) Bułka maślana z masłem (1,2,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa z fasolki szparagowej (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet rybny (1,2,8) Ziemniaki (3), Surówka z kalarepy z ogórkiem i marchewką (3) Kompot wieloowocowy	Bułka grahamka z masłem (1,3), pasta serowo-jajeczna (2,3) pomidorki koktajlowe, 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