

Jadłospis 06.06.2022-10.06.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 06.06.2022	Płatki orkiszowe na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą brzoskwiniową Herbata z cytryną, owoce	Zupa wiejska (1,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Racuchy z jabłkami (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb wiejski z masłem (1,3), szynka wieprzowa, rzodkiewka, ogórek Herbata miętowo-jabłkowa
Wtorek 07.06.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3), Twarożek (3) z ogórkiem i koperkiem, Kakao (3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa ryżowa (5) <small>(na rosole),</small> Kotlet mielony (1,2) ziemniaki (3), sałata ze śmietaną (3) Kompot truskawkowy	Budyń śmietankowy (3) z musem owocowym, kawiarka z masłem (1,3)
Środa 08.06.2022	Płatki jęczmienne 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> Bigos z młodej kapusty, Ziemniaki (3) Kompot wiśniowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3) Parówka z ketchupem (5), Papryka kolorowa, herbata z cytryną
Czwartek 09.06.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3) kielbasa krakowska pieczona, pomidor malinowy, i szczypiorek herbata z cytryną, owoce	Zupa szczawiowa z jajkiem (2,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kurczak w sosie śmietanowym (3), ziemniaki (3), marchewka gotowana (3) Kompot jabłkowy z maliną	Jogurt naturalny (3) z truskawkami kawiarka z masłem (1,3)
Piątek 10.06.2022	Lane kluski na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3), i nutellą (wyrób własny) (3,7) Herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa krem z groszkiem ptysiowym (1,2,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Naleśniki z białym serem i brzoskwiniami (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Pasta z makreli (2,8) Ogórek konserwowy 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