

Jadłospis 08.08.2022-12.08.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 08.08.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową Herbata z cytryną, owoce	Zupa brokułowo-serowa krem z groszkiem ptysiowym (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Racuchy z jabłkami i rodzynkami (1,2,3) Kompot wieloowocowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3), Kurczak z Bobrownik, Pomidor malinowy, ogórek, Herbata z cytryną
Wtorek 09.08.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3), ser żółty (3), kabanosy. Kawa zbożowa (3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa ziemniaczana (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Spaghetti po bolońsku (1,3) Kompot wiśniowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Pasta z tuńczyka i jajka (wyrób własny) (2,8,11) herbata z cytryną
Środa 10.08.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3), i miodem lipowym Herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (1,5) <small>(na rosole),</small> Bigos z młodej kapusty (1,2,3), Ziemniaki (3) Kompot jabłkowy z maliną	Galaretka z bitą śmietaną (3) i malinami, kawiarka z masłem (1,3), herbata owocowa
Czwartek 11.08.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3), twarożek z rzodkiewką (3), Kakao (3), herbata z cytryną, owoce	Zupa koperkowa (1,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym (1,2,3), ryż brązowy, ogórek małosolny (wyrób własny), Kompot truskawkowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) Połędwica z komina Ogórek, rzodkiewka herbata z cytryną
Piątek 12.08.2022	Lane kluski na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą brzoskwiniową, Herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony zabieleny(3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Filet z miruny (1,2,8) ziemniaki (3), surówka z kalarepy z ogórkiem i marchewką (3) Kompot wieloowocowy	Kisiel owocowy, Paluch (1,3) Arbuz

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