

Jadłospis 05.09.2022-09.09.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 05.09.2022	Płatki kukurydziane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą wiśniową Herbata z cytryną, owoce	Zupa kalafiorowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Makaron z polewą owocową (1,3) z malinami, Kompot wiśniowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) Parówka z ketchupem (3,5), Papryka kolorowa Herbata z cytryną
Wtorek 06.09.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3), szynka Juranda, Kawa z mlekiem (3), Pomidor, ogórek, Herbata z cytryną, owoce	Zupa koperkowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Zrazy wieprzowo – drobiowe w sosie pieczeniowym (1,2,3), Ziemniaki z koperkiem (3), Fasolka szparagowa z bułką tartą (3) Kompot wieloowocowy	Galaretka z bitą śmietaną (3) i owocami, kawiarka z masłem (1,3)
Środa 07.09.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3) Kawiarka z masłem (1,3) i miodem akacjowym Herbata z cytryną, owoce	Zupa ogórkowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet ziemniaczany z sosem myśliwskim (1,2,3) Kompot wiśniowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), pasta z halibuta (8,3), Jabłko herbata z cytryną
Czwartek 08.09.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3), twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (3) Kakao (3), herbata z cytryną, owoce	Rosół z makaronem (1,2,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Potrawka z kurczaka (1,3), z warzywami, ryż jaśminowy, Kompot truskawkowy	Chleb wiejski z masłem (1,3), szynka delikatesowa Pomidor, ogórek herbata z cytryną
Piątek 09.09.2022	Lane kluski na mleku na mleku (1,3), kawiarka z masłem (1,3), konfitura brzoskwiniowa, Herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z ryżem (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet rybny (1,2,8), Ziemniaki (3), Surówka z ogórków kiszonych i marchewki, Kompot wieloowocowy	Bułka grahamka z masłem (1,3), pasta serowo-jajeczna (2,3), papryka kolorowa, 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** (siarczyn, 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