

Jadłospis 12.09.2022-16.09.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 12.09.2022	Płatki owsiane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym Herbata z cytryną, owoce	Zupa z zielonego groszku (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Naleśniki z białym serem i brzoskwiniami z rodzynkami (1,2,3) Kompot truskawkowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3), indyk z Bobrownik papryka kolorowa, kiełki herbata z cytryną
Wtorek 13.09.2022	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Ser żółty z ketchupem (3), Ogórek súpki, Kawa z mlekiem (3), Herbata z cytryną, owoce	Zacierka na rosole (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gulasz wieprzowy (1,3), Ziemniaki (3), Kalafior z bułką tartą (3) Kompot wiśniowy	Jogurt naturalny z owocami (3), kawiarka z masłem (1,3)
Środa 14.09.2022	Płatki jaglane na mleku (1,3) Kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową, Herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony zabieleny (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Zapiekanka makaronowa z kiełbasą i warzywami (1,2,3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb wiejski z masłem (1,3) Szyńka wieprzowa, Rzodkiewka, pomidor Herbata z cytryną
Czwartek 15.09.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3), pasta z serka z łososiem (3,8), Kakao (3), herbata z cytryną, owoce	Zupa wiejska (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet z fileta z kurczaka w panierce z sezamem (1,2,12), Ziemniaki z koperkiem (3) Surówka z marchewki z chrzanem i ananasem (3) Kompot truskawkowy	Kisiel owocowy, Kawiarka z masłem (1,3), jabłko Herbata z cytryną
Piątek 16.09.2022	Kasza manna na mleku (1,3) z sosem owocowym, Chałka z masłem (1,3), Herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pulpety rybne (1,2,8,3), w sosie koperkowym ryż brązowy, Surówka z kalarepy z marchewką i ogórkiem (1) Kompot wiśniowy	Bułka kajzerka z masłem (1,3), jajko na twardo (2), pomidor, ogórek, 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