

Jadłospis 26.09.2022-30.09.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 26.09.2022	Płatki jaglane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem akacjowym Herbata z cytryną, orzech laskowy (7), jabłko	Zupa kalafiorowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Ryż zapiekany z jabłkami i brzoskwiniami z bitą śmietaną (3) Kompot truskawkowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3), szynka drobiowa, Pomidor, kiełki, herbata miętowa
Wtorek 27.09.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3) z serkiem kozim (3) Kawa z mlekiem (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (3,5) <small>(na rosole),</small> Stek wołowy (1,2,3), Ziemniaki (3), Surówka z buraczków (3) Kompot wiśniowy	Paluch z masłem (1,2,3) surówka z marchewki i jabłek ze słonecznikiem (3) herbata owocowa
Środa 28.09.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową Herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z makaronem (1,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Pierogi leniwe (1,3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb wiejski z masłem (1,3), Kiełbasa śląska z ketchupem (11) papryka kolorowa, herbata z cytryną
Czwartek 29.09.2022	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Szynka Juranda, pomidor i ogórek, Kawa z mlekiem (3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa koperkowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Pieczone udko z kurczaka, ziemniaki (3) Surówka z kapusty włoskiej z marchewką i kukurydzą (3) Kompot śliwkowy	Jogurt naturalny z owocami (1,3), płatki migdałowe (7) kawiarka z masłem (1,3)
Piątek 30.09.2022	Makaron muszelka na mleku na mleku (1,2,3) kawiarka z nutellą (3,8) <small>(wyrób własny)</small> Herbata z cytryną, owoce	Zupa fasolowa (1,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Jajko w sosie musztardowo-chrzanowym (1,2,3) Ziemniaki (3) Marchewka gotowana (3) Kompot truskawkowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), pasta rybna z halibuta i białego sera (3,8) ogórek kiszony 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