

## Jadłospis 03.10.2022-07.10.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek <b>03.10.2022</b>	Kasza manna na mleku (1,3) Chalka z masłem (1,3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa brokułowo-serowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Naleśniki z serem z brzoskwiniami (1,2,3) Kompot truskawkowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), Szynka wieprzowa papryka kolorowa, ogórek herbata mętowo-jabłkowa
Wtorek <b>04.10.2022</b>	Bułka grahamka z masłem (1,3) twarożek z ogórkiem i koperkiem (3), Kakao (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa wiejska (1,3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kotlet schabowy (1,2), Ziemniaki z koperkiem (3), Marchewka z groszkiem (3) Kompot wiśniowy	Kisiel truskawkowy, Rogal maślany z masłem (1,2,3) Jabłko
Środa <b>05.10.2022</b>	Płatki owsiane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym Herbata z cytryną, owoce	Zacierka na rosole (1,2,3,5) <small>(na rosole),</small> Kopytka z boczkiem (1,2) Kapusta zasmażana (1) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb wiejski z masłem (1,3), Indyk z Bobrownik pomidor i ogórek, herbata z cytryną
Czwartek <b>06.10.2022</b>	Bułka kajzerka z masłem (1,3) pastą jajeczną (2,11) Kawa z mlekiem (3) Herbata z cytryną, owoce	Zupa ogórkowa (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Kaszotto z mięsem i warzywami (1,3) Kompot truskawkowy	Pizzerinki (1,2,3) <small>(wyrób własny)</small> Jabłko Herbata z cytryną
Piątek <b>07.10.2022</b>	Płatki jęczmienne na mleku (1,3) bułka maślana z masłem (1,2,3) i konfiturą wiśniową, Herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony (3,5) <small>(na wywarze mięsno-warzywnym),</small> Filet z miruny (1,2,8), Ziemniaki (3) Surówka z białej rzodkwi (3) Kompot gruszkowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3), ser żółty wędzony z ketchupem (3,11) ogórek słupki, 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