

Jadłospis 17.10.2022-21.10.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 17.10.2022	Płatki jaglane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3), i miodem wielokwiatowym, Herbata z cytryną, owoce	Zupa kalafiorowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Ryż zapiekany z jabłkami z bitą śmietaną (3) Kompot truskawkowy	Chleb wiejski z masłem (1,3), szynka drobiowa pomidor, kiełki herbata z cytryną
Wtorek 18.10.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3) serem żółtym (3), kabanosy, kawa z mlekiem (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa szczawiowa z jajkiem (2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Spaghetti po bolońsku (1,3) Ogórek słupki, Kompot wiśniowy	Jogurt naturalny z owocami (3), płatki migdałowe (7) kawiarka z masłem (1,3)
Środa 19.10.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem akacjowym Herbata z cytryną, owoce	Zupa ziemniaczana (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Łazanki z białej kapusty z mięsem i kiełbaską (1,3) Kompot śliwkowy	Chleb razowy z dynią z masłem (1,3), szynka Juranda, ogórek, rzodkiewka, herbata miętowo-jabłkowa
Czwartek 20.10.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) serek z brzoskwiniami (3), (wyrób własny), Kakao (3), herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (1,2,3,5) (na rosole), Kotlet pożarski z indyka (1,2,3) Ziemniaki z koperkiem (3), surówka z buraczków (3) Kompot truskawkowy	Chleb wiejski z masłem (1,2,3), pasztet biały, ogórek, pomidor, herbata z cytryną
Piątek 21.10.2022	Zacierka na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3), konfiturą truskawkową, Herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z makaronem (1,2,3) (na wywarze mięsno-warzywnym), Placki ziemniaczane z cukinią (1,2,3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) pasta z makreli z serem i ogórkiem kiszonym (3,8) Jabłko, 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