

Jadłospis 24.10.2022-28.10.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 24.10.2022	Płatki owsiane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3), i konfiturą truskawkową Herbata z cytryną, owoce	Zupa brokułowo-serowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Pampuchy z sosem mięsnym (1,2,3), papryka kolorowa, Kompot wiśniowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3), szynka wieprzowa, pomidor, ogórek herbata miętowa
Wtorek 25.10.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) twarożek z ogórkiem i koperkiem (3) Kakao (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa ryżowa (3,5) (na rosole), Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym (1,3) ziemniaki z koperkiem surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami (3) Kompot truskawkowy	Galaretka owocowa z bitą śmietaną i owocami (3) Kawiarka z masłem (1,3), Chrupki kukurydziane
Środa 26.10.2022	Płatki jaglane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem lipowym Herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony zabieleny (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Zapiekanka makaronowa z warzywami (1,2,3) Kompot śliwkowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) pasta jajeczna (2,11), pomidorki koktajlowe, Herbata z cytryną
Czwartek 27.10.2022	Chleb wiejski z masłem (1,3) szynka drobiowa, ogórek, rzodkiewka, kawa z mlekiem (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa dyniowa z groszkiem ptysiowym i pestkami dyni (1,2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kurczak w sosie śmietanowym (1,3), kasza kuskus (1) marchewka gotowana (3) Kompot truskawkowy	Kisiel owocowy, Rogal maślany z masłem (1,3), Jabłko
Piątek 28.10.2022	Kasza manna orkiszowa na mleku (1,3) Chałka z masłem (1,3), Herbata z cytryną, owoce	Zupa ogórkowa (1,3) (na wywarze mięsno-warzywnym), Filet z miruny (1,2,3), Ziemniaki (3), Surówka z kalarepy z ogórkiem i marchewką (3) Kompot jabłkowy z maliną	Bułka grahamka z masłem (1,3), ser mozzarella z ketchupem, 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** (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