

## Jadłospis 14.11.2022-18.11.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek <b>14.11.2022</b>	Kasza manna na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3), i miodem lipowym Herbata z cytryną,	Zupa kalafiorowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Ryż zapiekany z jabłkami z bitą śmietaną (3) Kompot wiśniowy	Bułka grahamka z masłem (1,3), schab pieczony, pomidor, ogórek herbata z cytryną
Wtorek <b>15.11.2022</b>	Bułka kajzerka z masłem (1,3) twarożek z brzoskwiniami (3) Kakao (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa krupnik (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Spaghetti po bolońsku (1,3) Kompot truskawkowy	Budyń waniliowy z musem owocowym kawiarka z masłem (3)
Środa <b>16.11.2022</b>	Płatki owsiane na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową, Herbata z cytryną, owoce	Zupa szpinakowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (2,3) ziemniaki (3), surówka z ogórków kiszonych i marchewki, Kompot śliwkowy	Surówka z marchewki i jabłek ze słonecznikiem (3), Paluch maślany z masłem (1,3), herbata owocowa
Czwartek <b>17.11.2022</b>	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) szynka wieprzowa rzodkiewka, ogórek kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa grysikowa (1,5) (na rosole), Kotlet pożarski z indyka (1,2,3) Ziemniaki z koperkiem (3), Mizeria (3) Kompot truskawkowy	Galaretka owocowa z bitą śmietaną i malinami (3), kawiarka z masłem (1,3) herbata z cytryną
Piątek <b>18.11.2022</b>	Płatki jaglane na mleku (1,3) Kawiarka z masłem (1,3), i miodem akacjowym Herbata z cytryną, owoce	Zupa pomidorowa z ryżem (1,3) (na wywarze mięsno-warzywnym), Filet z miruny (1,2,3), Ziemniaki (3), Surówka z białej rzodkwi (3) Kompot jabłkowy z maliną	Chleb wiejski z masłem (1,3), pasta jajeczna (2,11) 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