

Jadłospis 21.11.2022-25.11.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 21.11.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3), i konfiturą wiśniową Herbata z cytryną,	Zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym i pestkami dyni (1,2,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Naleśniki z serem i brzoskwiniami (1,2,3) Kompot truskawkowy	Chleb razowy ze słonecznikiem z masłem (1,3), szynka wieprzowa, ogórek, kiełki herbata z cytryną
Wtorek 22.11.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) jajko na twardo, ser mozzarella, ogórek, szczypiorek Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zacierka na rosole (1,5) (na rosole), Filet z kurczaka w panierce z sezamem (1,2,12) ziemniaki z koperkiem (3) kalaftor z bułką tartą (1) Kompot wiśniowy	Jogurt naturalny (3) z owocami z płatkami migdałowymi (7), bułka maślana z masłem (1,2,3)
Środa 23.11.2022	Płatki ryżowe na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i miodem wieloowocowym Herbata z cytryną, owoce	Zupa jarzynowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kopytka z boczkiem (1,2), kapusta zasmażana (1) Kompot śliwkowy	Chleb jaglany z masłem (1,3), Pasta mięsna (3) Papryka kolorowa, herbata miętowa
Czwartek 24.11.2022	Bułka grahamka z masłem (1,3) twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (3) Kakao (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa ziemniaczana (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Gulasz wołowy (1) Kasza gryczana (1), Surówka z buraczków, Kompot truskawkowy	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) ser żółty (3), kabanosy herbata z cytryną,
Piątek 25.11.2022	Kasza manna orkiszowa na mleku (1,3) chałka z masłem (1,2,3), Herbata z cytryną, owoce	Zupa ogórkowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym (1,2,3) Kompot jabłkowy z maliną	Dzień Pluszowego Misia Tort misiowy z kremem, owocami i orzechami(1,2,3,7) (wyrób dzieci) Herbata owocowa

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