

Jadłospis 28.11.2022-02.12.2022

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

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 28.11.2022	Płatki orkiszowe na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3), i miodem lipowym Herbata z cytryną,	Zupa neopolitańska (1,3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Racuchy z jabłkami (1,2,3) Kompot truskawkowy	Chleb razowy z dynią z masłem (1,3), schab pieczony, pomidor, kiełki, herbata z cytryną
Wtorek 29.11.2022	Bułka kajzerka z masłem (1,3) pasta z łososia i twarożkiem (3,8), Kawa z mlekiem (3) herbata z cytryną, owoce	Zupa grochowa (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Polędwica wieprzowa w sosie pieczeniowym (1) ryż brązowy, marchewka gotowana (3) Kompot wiśniowy	Kisiel owocowy, Kawiarka z masłem (1,3), Melon Herbata z cytryną
Środa 30.11.2022	Płatki jęczmienne na mleku (1,3) kawiarka z masłem (1,3) i konfiturą truskawkową Herbata z cytryną, owoce	Barszcz czerwony zabieleny (3,5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Łazanki z mięsem (1,3) Kompot śliwkowy	Chleb wiejski z masłem (1,3) parówka z ketchupem (3,5) papryka kolorowa Herbata z cytryną
Czwartek 01.12.2022	Chleb pszenno-żytni z masłem (1,3) wędlina drobiowa, ogórek, rzodkiewka Kawa z mlekiem (1,3) herbata z cytryną, owoce	Zupa ryżowa (5) (na rosole), Kotlet schabowy (1,2,3), Ziemniaki z koperkiem, Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z jabłkami i kukurydzą (3) Kompot truskawkowy	Budyń waniliowy (3), z mussem owocowym kawiarka z masłem (1,3),
Piątek 02.12.2022	Lane kluski na mleku (1,3) chałka z masłem (1,2,3), Herbata z cytryną, owoce	Zupa z fasolki szparagowej (5) (na wywarze mięsno-warzywnym), Ryba zapiekana z warzywami (8) Ziemniaki (3) Kompot jabłkowy z maliną	Bułka grahamka z masłem (1,3), serek kozi, pomidor malinowy, herbata z cytryną, Jabłko

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, zapiekane, 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