

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

25.03.2019 – 29.03.2019 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
25.03.2019 r (poniedziałek)	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (40 g) (7), pieczywo pszenno-żytnie z masłem (1,7) (2 kromki), powidła śliwkowe, kakao (250 ml)	Kisiel z tartym jabłkiem (250 ml), biszkopty (4 sztuki) (1,7), woda mineralna.	Rosół na wywarze z indyka z makaronem (250 ml) (9), rolada ze schabu nadziewana szpinakiem (50g/50 ml), ziemniaki z wody (70 g) (7), mizeria (ogórek świeży z jogurtem naturalnym – 50 g) (7). Woda mineralna z cytryną	Banan (1 sztuka), wafle ryżowe (2 szt), kawa zbożowa z mlekiem (7).
26.03.2019 r (wtorek)	Zupa mleczna z kaszką manną (250 ml) (7) szynka wieprzowa gotowana (2 plastry), pomidor ze szczypiorkiem (4 plasterki) pieczywo pszenne z masłem (1,5 kromki) (1,7), herbata malinowa (250 ml)	Marchewka tarta z jabłkiem (180 g), chrupki kukurydziane (10 g), herbata koperkowa (250 ml).	Zupa ogórkowa na wywarze jarskim, zabieleną z ziemniakami (250 g) (1,7,9). Naleśnik z nadzieniem warzywnym (pietruska, marchew, por, brokuł) z sosem koperkowym (150 g) (1,3,7), woda mineralna (250 ml).	Bułka pszenna (1 sztuka) z masłem (1,7), pasztetem z indyka i świeżym ogórkiem, herbata miętowa (250 ml)
27.03.2019 r (środa)	Jajko gotowane (1 sztuka) (3,7) szynka z indyka, pieczywo pszenno-ziarniste z masłem (1,7), papryka świeża (20 g), bawarka (7) (250 ml)	Budyń waniliowy 250 ml (1,3,7) z mussem jagodowym, woda mineralna (250 ml)	Marchwianka (250 ml) (1,3,7), Pierś z indyka w sosie własnym (1,3,7), kasza jęczmienna, buraczki, woda mineralna z miętą (250 ml).	Szaszłyk owocowy (2 sztuki) (mandarynka, banan, kiwi, winogrono) (200 g), herbata zielona (250 ml)
28.03.2019 r (czwartek)	Owsianka na mleku z żurawiną (250 ml), pierś z indyka, pieczywo graham z masłem (2 kromki) (1,7), ogórek świeży (6 plasterków), herbata malinowa (250 ml)	Jogurt naturalny z mussem z owoców mrożonych (malin), herbata owocowa	Krem z kalafiora z grzankami (250 ml) (1,7,9) Zapiekan ryż na mleku z jabłkiem i cynamonem (180 g) (7), woda mineralna z cytryną (250 ml).	Bułka cynamonka (1,3,7), sok z marchwi
29.03.2019 r (piątek)	Bułka pszenna z masłem (1,7), ser żółty (7)(10 g), pasta z brokuł (30g), rzodkiewka (2 sztuki), czekolada do picia (250 ml) (7)	Koktajl wiśniowy na bazie maślanki (250 ml) (7), wafle ryżowe.	Zupa pomidorowa z drobnym makaronem (gwiazdki, Paluszki rybne - pieczone (70 g) (4), surówka z marchwi i ananasa, ziemniaki puree (7), kompot delikatnie słodzony (50 g)	Banan (1 sztuka)+ kisiel do picia (250 ml)

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) (produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

**Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.*

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) (produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

**Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorzycy.*

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011