

## JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

27.05 – 31.05.2019 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>27.05.2019</b> <b>Poniedziałek</b>	Zupa mleczna z kaszą jaglaną (200 ml) (7) szynka gotowana (2 plastry), pieczywo mieszane z masłem (1,5 kromki) (1,7), pomidor świeży (4 plasterki), herbata malinowa (250 ml).	Jogurt naturalny (1,7) z musem z mrożonych śliwek (200 g), 1 kromka chrupkiego chleba, woda mineralna..	Zupa: Koperkowa z lanymi kluskami zabieleną na wywarze jarskim (200 ml) (1,3,7,9) II Danie :Pierś z indyka w sosie serowym (80 g/50 g), surówka z marchewki i jabłka, ziemniaki puree (80 g) (7), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Mix warzyw (kalarepa, rzodkiewka, jabłko, winogrono (250 g), herbata zielona (250 ml).
<b>28.05.2019</b> <b>Wtorek</b>	Jajecznica ze szczypiorkiem na maśle (50 g) (3,7), bułka grahamka (1 sztuka) (1,7), szynka z indyka (2 plastry), ogórek świeży (4 plasterki), kakao (1,7) (250 ml).	Banan i sok marchwiowy.	Zupa: Barszcz z młodych buraczków (botwinka) zabieleny z ziemniakami (200 ml)(1,7,9). II Danie: Makaron z sosem z brokuł zabieleny śmietaną (150 g), woda mineralna (250 ml)	Rogal pszenny (1 sztuka) z masłem i powidłami (1,7), kawa zbożowa z mlekiem (250 ml). (1,7)
<b>29.05.2019</b> <b>Środa</b>	Zupa mleczna z zacierką (1,7) (200 ml). Paszтет z indyka (30 g), ser wędzony (2 plastry)(7), pieczywo mieszane z masłem (1,5 kromki)(1,7), papryka świeża (30 g), herbata zielona (250 ml).	Rogaliki drożdżowe własnego wypieku (3 sztuki), herbata miętowa (250 ml).	Zupa: Krem z dyni (9) (200 ml) II Danie :Klopsiki gotowane z indyka w sosie pietruszkowym (40 g/40 ml) z kopytkami (60 g)(1,3,7), sałata z jogurtem, kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Kisiel z blanszowanym jabłkiem (250 ml), biszkopty (4 szt) (1,3), kawa zbożowa z mlekiem (7) (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 gorzycy.*

*Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011*

<p><b>30.05.2019</b> <b>Czwartek</b></p>	<p>Twarożek z jogurtem i szczypiorkiem (30 g) (7), szynka z indyka (2 plastry), pieczywo mieszane z masłem (2 kromki) (1,7), ogórek świeży, kakao (250 ml)(7).</p>	<p>Tarta marchewka z jabłkiem (150 g), wafle ryżowe (2 sztuki), herbata owocowa (250 ml)</p>	<p>Zupa: Jarzynowa na wywarze jarskim (200 ml) (9). Gulasz wieprzowy (1,7) w sosie własnym (50 g), kasza pęczak (50 g), buraczki (40 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml)</p>	<p>Pierogi leniwe(100 g – 5 sztuk) z brązowym cukrem i odrobiną klarowanego masła, woda mineralna (250 ml).</p>
<p><b>31.05.2019</b> <b>Piątek</b></p>	<p>Parówka z indyka z wody (1 sztuka), pasta z tuńczyka (4,3,7), rzodkiewki, pieczywo graham z masłem (2 kromki) (1,7), bawarka (250 ml) (7)</p>	<p>Galaretka pomarańczowa z rodzynekami (200 g), chrupki kukurydziane (10 g) herbata zielona (250 ml)</p>	<p>Zupa: Pomidorowa z ryżem na wywarze z indyka zabieleną (200 ml)(1,3) II Danie :Filet rybny z mintaja pieczony w piekarniku (60 g) (4), ziemniak (50 g)i, surówka z białej kapusty (40 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).</p>	<p>Kaszka manna z musem jagodowym (250 g) (7), herbata anyżowa (250 ml).</p>

**Przygotował: EduVital, dr Dorota Łoboda**

**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*