

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

29.04 – 03.05.2019 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
29.04.2019 Poniedziałek	Zupa mleczna budyniowa o smaku waniliowym (200 ml) (7) szynka gotowana wieprzowa (2 plastry), pieczywo mieszane z masłem (1,5 kromki) (1,7), pomidor świeży (4 plasterki), herbata zielona (250 ml).	Jogurt naturalny (150 g)(1,7) winogrono (150 g), woda mineralna z miętą.	Zupa: Rosół z makaronem na wywarze z indyka i warzyw (200 ml) (1,3,7,9) II Danie :Klopsiki z mięsa wieprzowego w sosie pomidorowym (80 g/50 g), sałata zielona z sosem na bazie jogurtu greckiego, ziemniaki z wody, (80 g) (7), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Mix warzyw i owoców (słupki marchewki, rzodkiewka, jabłko, gruszka) (200 g) (1,3,7), herbata malinowa (250 ml).
30.04.2019 Wtorek	Jajecznica ze szczypiorkiem na maśle (50 g) (3,7), bułka pszenne i żytnie z masłem (1 sztuka) (1,7), szynka z indyka (2 plastry), ogórek świeży (4 plasterki), kawa zbożowa z mlekiem (1,7) (250 ml).	Kisiel z tartym jabłkiem (150 g), wafle ryżowe (2 sztuki), herbata miętowa(250 ml)	Zupa: Ogórkowa na wywarze z indyka z ziemniakami, zabieleną (200 ml)(1,7,9). II Danie: Makaron z białym serem i musem z mrożonych truskawek (150 g), woda mineralna (200 ml)	Bułka maślana z masłem, pasztetem z indyka i ogórkiem świeżym, herbata malinowa.
01.05.2019 Środa Święto				

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>02.05.2019 Czwartek</p>	<p>Twarożek z jogurtem i szczypiorkiem (30 g) (7), szynka z indyka (2 plastry), pieczywo mieszane z masłem (2 kromki) (1,7), papryka świeża, kakao (250 ml)(7).</p>	<p>Banan i sok marchwiowy.</p>	<p>Zupa: Krem z brokuł (200 ml) (9). Indyk w sosie curry (1,7), ryż, mizeria na jogurcie naturalnym, (50 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml)</p>	<p>Serek homogenizowany DAREK z Mlekovity waniliowy (1 sztuka), ½ jabłka w cząstkach, herbata anyżowa</p>
<p>03.05.2019 Piątek Święto</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