

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

03.12 – 07.12.2018 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
03.12.2018 Poniedziałek	Zupa mleczna z kaszką manną (200 ml) (7) schab pieczony (2 plastry), sałata zielona (2 listki), pieczywo mieszane z masłem (1,5 kromki) (1,7), pomidor świeży (4 plasterki), herbata malinowa (250 ml).	Budyń śmietankowy (1,7) z sosem jeżynowym (250 g), woda mineralna.	Zupa: Pomidorowa na wywarze jarskim zabieleną z makaronem (200 ml) (1,3,7,9) II Danie :Kotlet drobiowy pieczony nadziewany szpinakiem w sosie własnym (40 g), mizeria z jogurtem (40 g) (7) naturalnym, ziemniaki z wody (80 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Ciasto marchewkowe (80 g) (1,3,7), herbata miętowa (250 ml).
04.12.2018 Wtorek	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (50 g) (3,7), bułeczka 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).	Tortilla (1sztuka) z warzywami, kurczakiem i sosem włoskim na bazie jogurtu naturalnego (120 g), sok z czarnej porzeczki (250 ml)	Zupa: Krupnik na indyku zabieleny z ziemniakami (200 ml)(1,7,9). II Danie: Makaron z białym serem i mrożonymi truskawkami (150 g)	Twarożek homogenizowany Danio – waniliowy (q1 sztuka) (7), biszkopty (4 sztuki) (1,3) woda mineralna z miętą.
05.12.2018 Środa	Owsianka na mleku (7) (200 ml). Pasztet 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).	Sałatka z mandarynki, banana i winogrona (200 g), herbata miętowa (250 ml).	Zupa: Krem z buraka (9) (200 ml) II Danie :Klopsiki gotowane z indyka w sosie pietruszkowym (40 g/40 ml) z kopytkami (60 g)(1,3,7), tarta marchewka (40	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 gorczycy.*

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

			g) z jabłkiem, kompot delikatnie słodzony (250 ml).	
06.12.2018 Czwartek	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).	Kisiel z rodzynkami polany słodką śmietanką, herbata czarna z cytryną i odrobiną cukru (250 ml).	Zupa: Jarzynowa na wywarze jarskim (200 ml) (9). II Gulasz wieprzowy (1,7) w sosie własnym (50 g), kasza pęczak (50 g), buraczki (40 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml)	Naleśniki z twarogiem (1 sztuki)(1,3,7) i sosem malinowym, woda mineralna (250 ml).
07.12.2018 Piątek	Parówka z indyka z wody (1 sztuka), pasta z łososia (20 g) wędzonego (4), rzodkiewki, pieczywo graham z masłem (2 kromki) (1,7), bawarka (250 ml) (7)	Babka piaskowa na oleju (1,3,7) z owocem (80 g), herbata zielona (250 ml)	Zupa: Zupa grochowa na wywarze z indyka i warzyw (200 ml)(1,3) II Danie :Filet rybny smażony (60 g) (4), ziemniak (50 g)i, surówka z białej kapusty (40 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Kaszka manna z musem jagodowym (250 g) (7), herbata anyżowa (250 ml).

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 gorczycy.*

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011