

## JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

03.06 – 07.06.2019 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>03.06.2019 r (poniedziałek)</b>	Zupa mleczna z zacierką i mlekiem tł. 2% (200 ml) (1,7), pasztet z indyka (20 g) (1,7), ogórek świeży (4 plasterki), pieczywo graham z masłem (1,7) (1,5 kromki), herbata zielona (250 ml).	Cząstki jabłka (1 jabłko), słupki młodej marchewki i kalarepy (100 g), kromka chrupkiego chleba, herbata miętowa (250 ml).	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9) (250 ml)  Pierś z indyka w sosie własnym (60g) (1,7), kasza jęczmienna, (50g) (7), buraczki (30 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Serek homogenizowany waniliowy (1 opakowanie) Darek, ½ gruszki w cząstkach (10 g), herbata owocowa z owoców krajowych.
<b>04.06.2019 r (wtorek)</b>	Twarożek biały ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7) (40g), szynka z indyka (1 plaster), chleb pszenno – żytni z masłem (2 kromki) (1,7) papryka (20 g) świeża, kakao (250 ml).	Rogal z masłem (1/2 sztuki) (1,7) szynką gotowaną wieprzową i pomidorem, sok jabłkowy – tłoczony na zimno (250 ml)	Zupa koperkowa zabieleną z ziemniakami (250 ml)  Pierogi leniwe z masłem i brązowym cukrem (160 g) (1,3,7), woda mineralna z sokiem z pomarańczy	Kisiel z rodzynkami (250 ml), wafel ryżowy (4 sztuki)(1,3,7), herbata miętowa.
<b>05.06.2019 r (środa)</b>	Zupa mleczna z płatkami pszennymi (1,7) (200 ml), ser żółty (7), powidła, chleb wieloziarnisty z masłem (1,5 kromki) (1,7), ogórek świeży	Mus z jabłek (2 sztuki), biszkopty (4 sztuki) woda mineralna (250 ml)	Zupa ze słodkiej białej kapusty i koperkiem na wywarze z indyka bez zabieleną (200 ml) (1,7,9)  Klopsy gotowane s sosie śmietanowym (60g) (1,3,7), ziemniaki puree z wody (7) (70	Bułka maślana z masłem, pomidorem i świeżym szczypiorkiem (1,7) herbata malinowa

**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*

	(4 plastry), herbata (250 ml)		g), surówka z marchewki (50 g), kompot delikatnie słodzony	
<b>06.06.2019 r (czwartek)</b>	Parówka wieprzowa SOKOLIKI (1 sztuka), powidła śliwkowe (5 g), pieczywo pszenno – żytnie z masłem (1,7) (2 kromki), pomidor świeży ze szczypiorkiem (4 plastry), kawa zbożowa z mlekiem (7)	Galaretka z rodzynkami (250 g), wafel ryżowy (1 sztuka), herbata miętowa (250 ml)	Botwinka (250 ml)  Szynka wieprzowa w sosie warzywnym (60 g), ryż (60g), sałata ze śmietana (30 g), woda mineralna.	Naleśniki z twarogiem w polewie z zmiksowanych malin (2 sztuki), herbata zielona
<b>07.06.2019 r (piątek)</b>	Zupa mleczna z kaszka manną (200 ml), bułka pszenna z masłem (1 sztuka), pasta jajeczna (30 g), szynka drobiowa (1 plaster), herbata owocowa z owoców krajowych.	Jogurt naturalny (200 g), (7), banan woda mineralna z miętą	Zupa z zielonej fasolki z ziemniakami na wywarze jarskim zabieleną (250 ml).(1,7,9)  Paluszki rybne z dorsza – pieczone w piekarniku (50 g), ziemniaki puree (7) (70 g), surówka z kiszanej kapusty i marchewki (50 g), kompot delikatnie słodzony.	Murzynek (ciasto) z jabłkiem własnego wypieku (1,3,7) (70 g), sok tłoczony wieloowocowy.

Przygotowała:

dr Dorota Łoboda

EduVital 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*