

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

06.05 – 10.05.2019

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
06.05.2019 r (poniedziałek)	Zupa mleczna z zacierką krowim 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), súpki marchewki (50 g), chrupki kukurydziane (10 g), herbata miętowa (250 ml).	Zupa pomidorowa z makaronem (1,7,9) (250 ml) Pierś z kurczaka w sosie koperkowym(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.
07.05.2019 r (wtorek)	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)	Krem z cukinii (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.
08.05.2019 r (środa)	Zupa mleczna z płatkami pszennymi (1,7) (200 ml), ser żółty (7), powidła, chleb wieloziarnisty z masłem (1,5 kromki) (1,7), ogórek świeży (4 plastry), herbata (250 ml)	Mus z jabłek (2 sztuki), biszkopty (4 sztuki) woda mineralna (250 ml)	Zupa ze słodkiej białej kapusty i koperkiem na wywarze z indyka bez zabelana (200 ml) (1,7,9) Klopsy gotowane s sosie śmietanowym (60g) (1,3,7), ziemniaki puree z wody (7) (70 g), surówka z marchewki (50 g), kompot delikatnie słodzony	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 gorzycy.*

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

<p>09.05.2019 r (czwartek)</p>	<p>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)</p>	<p>Galaretka z bananem i malinami (250 g), chrupki kukurydziane (10 g), herbata miętowa (250 ml)</p>	<p>Zupa ogórkowa zabieleną z ziemniakami na wywarze jarskim (250 ml) Szynka wieprzowa w sosie warzywnym (60 g), ryż (60g), sałata ze śmietana (30 g), woda mineralna.</p>	<p>Naleśniki z twarogiem w polewie z zmiksowanych malin (2 sztuki), herbata zielona</p>
<p>10.05.2019 r (piątek)</p>	<p>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.</p>	<p>Jogurt naturalny (200 g), (7), banan woda mineralna z miętą</p>	<p>Zupa krem z dnia (250 ml).(1,7,9) Paluszki rybne z dorsza (50 g), ziemniaki puree (7) (70 g), surówka z kiszanej kapusty i marchewki (50 g), kompot delikatnie słodzony.</p>	<p>Murzynek (ciasto) z jabłkiem (1,3,7) (70 g), sok tłoczony wieloowocowy.</p>

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