

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

17.09. – 21.09.2018 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
17.09.2018 r (poniedziałek)	Parówka z szynki (1 sztuka), serek twarogowy (7) (30 g), rzodkiewka (3 sztuki) , pieczywo pszenno-żytnie z (1,7) (2 kromki), sałata, kakao (7) (250 ml)	Koktajl owocowy: bananowo truskawkowy na bazie maślanki (7) (250 ml), biszkopty (4 sztuki) (1,3,7)	Rosół z makaronem (1,3,9) (200 ml), udko kurczaka pieczone (100 g), ziemniaki puree (7) (70 g), mizeria (ogórek świeży ze śmietaną (7) – 50 g).	Ciasto biszkoptowe z , morelami i galaretką (1,3,7) (180 g), kawa zbożowa z mlekiem (7) (250 ml)
18.09.2018 r (wtorek)	Zupa mleczna z zacierką (200 ml) (1,3,7), szynka wieprzowa gotowana (2 plastry), pomidor ze szczypiorkiem (4 plastry) pieczywo pszenne z masłem (1,7) (1,5 kromki) , herbata malinowa (250 ml)	Sałatka owocowa: banany arbuz, winogrono (200 g), woda z miętą.	Zupa ogórkowa zabieleną z ziemniakami (7,9) (200 ml). Makaron z sosem truskawkowo – jogurtowym (1,3,7) (180 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Bułka pszenna (1 sztuka) z masłem (1,7), pasztetem z indyka i świeżym ogórkiem (4 plastry), herbata miętowa (250 ml)
19.09.2018 r (środa)	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem i rzodkiewką (3,7) (30 g), szynka z indyka (2 plastry), pieczywo pszenno-ziarniste z masłem (1,7) (2 kromki) , papryka świeża (20 g), bawarka (250 ml) (7)	Mus z jabłka (150 g), bułka cynamonka (1,3,7) (1 sztuka), herbata zielona	Krupnik zabieleny z ziemniakami (7,9) (200 ml), bitki wieprzowe w sosie własnym (60g/50 ml), kasza jęczmienna (70 g), buraczki (50 g), woda mineralna z miętą (250 ml).	Budyń waniliowy z sosem truskawkowym (1,3,7) (250 ml), woda mineralna (250 ml)
20.09.2018 r (czwartek)	Szynka drobiowa (2 plastry), ser żółty (7) (2 plastry), pieczywo graham z masłem (1,7) (2 kromki), ogórek świeży (6 plasterków), czekolada do picia (7) (250 ml)	Galaretka z rodzynkami i bananem (250 g), chrupki kukurydziane (10 g), herbata miętowa (250 ml)	Krem z kalafiora z grzankami (1,7,9) (250 ml). Rissotto z warzywami (marchew, pietruszka, por i indyk) z sosem śmietanowo – ziołowym posypane natką pietruszki (1,7) (150 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Pizza z pełnoziarnistej mąki, ser mozzarella (1,7), sos pomidorowy i rokola (2 kawałki). Sok owocowy delikatnie rozcieńczony (250 ml).
21.09.2018 r (piątek)	Zupa mleczna z kaszka manną (1,7) (200 ml), mini szparagi w szynce z indyka (3 sztuki), dżem z owoców krajowych niskosłodzony (10 g), pieczywo graham z masłem (1,7) (1,5 kromki), herbata zielona (250 ml)	Drożdżówka z owocami (1,3,7) (80 g) woda mineralna (1,3,7)	Zupa owocowa z makaronem (1,3) (200 ml), klopsiki rybne w sosie koperkowym (1,4,7) (60g/50 ml), ziemniaki z wody (70 g), surówka z marchwi i ananasa (50 g)	Serek DANIO (7) (1 sztuka), biszkopty (1,3,7) (4 sztuki), herbata owocowa z owoców leśnych(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

OBJAŚNIENIA DO JADŁOSPISU

***Wywar jarski** – marchew, por, pietruszka, sól

***Wywar mięsny** – marchew, por, pietruszka, mięso z indyka, sól

***Ziemniaki puree** – ziemniaki, masło, mleko, sól

***Czekolada do picia** – mleko (krowie, kozie, owsiane, jaglane), czekolada w proszku, cukier

***Kakao** - mleko (krowie, kozie, owsiane, jaglane), kakao, cukier

***koktajl owocowy** – maślanka lub kefir + owoc + miód

***jajecznica ze szczypiorkiem** – jajko, masło, szczypiorek, sól

***mini szparagi w szynce** – szynka wieprzowa konserwowa, szparagi gotowane w wodzie

***zupa owocowa z makaronem** – woda, owoc, kisiel, makaron

***klopsiki rybne w sosie koperkowym** - ryba, bułka, jajko, koperek, przyprawy, śmietana

***risotto z warzywami** – ryż, marchew, por, pietruszka, indyk, sos śmietanowo - ziołowy (wywar jarski i śmietana oraz przyprawy, zioła), natka pietruszki

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