

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

10.09.2018 – 14.09.2018

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
10.09.2018 Poniedziałek	Zupa mleczna z płatkami pszennymi (1,7) (200 ml). Szyńka wieprzowa gotowana (1 plaster), serek topiony (1) (1 trójkąt), pieczywo graham z masłem (1,7) (1,5 kromki), ogórek świeży (4 plasterki), herbata malinowa (250 ml)	Mix warzyw i owoców (słupki młodej marchewki, cząstki kalarepy i jabłka oraz gruszeki (200 g), herbata zielona (250 ml).	Rosolnik ryżowy na wywarze jarskim (9) (200 ml). Pierś z indyka faszerowana brokułem (1,7) (60 g), ziemniaki z wody (70 g), marchewka gotowana z płatkami prażonej dyni (50 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Kisiel owocowy z sosem ze słodkiej śmietanki (7) (200 ml), biszkopty (1,3,7) (4 sztuki), woda mineralna (250 ml)
11.09.2018 wtorek	Parówka z indyka (1 sztuka), biały ser (30 g), pieczywo pszenne z masłem (1,7) (2 kromki), papryka świeża (20 g), kawa zbożowa z mlekiem (7) (250 ml)	Kaszka manna na mleku (1,7) z musem z owoców (dla Arka nie truskawki) (250 ml), woda mineralna z miętą (250 ml)	Ogórkowa zabieleną na wywarze jarskim (9) (200 ml). Pierogi leniwe z cukrem brązowym i jogurtem naturalnym (1,3,7) (140 g), woda z miętą (250 ml).	Bułka (1 sztuka) z masłem, żółtym serem (1,7) (2 plastry) i pomidorem ze szczypiorkiem (2 plastry), herbata miętowa (250 ml).
12.09.2018 środa	Pasta z tuńczyka (20 g), szynka z indyka (1 plaster), pomidor ze szczypiorkiem (30 g), pieczywo żytnie z masłem (2 kromki), bawarka (250 ml). (1,4,7)	Koktajl mleczny na bazie maślanki, banana i jagód (250 ml), wafle ryżowe (2 sztuki) (7)	Zupa koperkowa zabieleną na wywarze jarskim z ziemniakami (200 ml) Szyńka pieczona w sosie własnym (70 g), kasza jęczmienna (60 g), buraczki (70 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml). (1,7,9)	Galaretkę z malinami (250 g) biszkopty (4 sztuki), kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) (1,3,7)
13.09.2018 czwartek	Owsianka na mleku z jabłkiem (1,7) (200 ml). Almette śmietankowe posypane szczypiorkiem (7) (20 g), powidła (10 g), pieczywo pszenno – żytnie z masłem (1,7) (1,5 kromki), rzodkiewka (3 sztuki), herbata owocowa (250 ml)	Jogurt naturalny (7) z wdrojonymi owocami (morele) i mussli (180 g), herbata miętowa (250 ml).	Zupa kalafiorowa zabieleną na wywarze jarskim (1,7,9) (200 ml). Klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym (1,3) (60 g/50 ml), ziemniaki (70 g), surówka z selera i rodzynek (40 g), kompot delikatnie słodzony. (250 ml)	Bułka (1 sztuka) z masłem i pasztetem (1,7) z indyka z ogórkiem świeżym (4 plastry), herbata owocowa (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.*

<p>14.09.2018 piątek</p>	<p>Pasta rybna z tuńczyka (7,4) (30 g), pierś z indyka (2 plastry), ogórek świeży (4 plastry), pieczywo pszenne z masłem (1,7) (2 kromki), bawarka (7) (250 ml)</p>	<p>Ciasto drożdżowe z owocem własnego wypieku (1,3,7) (100 g), kawa zbożowa z mlekiem (7) (250 ml)</p>	<p>Botwinka zabelana na wywarze jarskim (9) (200 ml). Filet rybny z mintaja duszony w sosie pietruszkowym (4,7) (80 g), ziemniaki (70 g), surówka z marchwi i jabłka (40 g), woda z cytryną (250 ml)</p>	<p>Tortilla (1 sztuka) z warzywami (ogórek świeży, pomidor papryka, sałata) i piersią z indyka (1), herbata czarna z cytryną delikatnie słodzona (250 ml).</p>
--------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

*naleśnik z twarogiem – mleko, jajko, mąka, twaróg, masło, cukier, cukier waniliowy

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

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

*klopsiki rybne – ryba, bułka, jajko, przyprawy, śmietana

*klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym – karkówka, jajko, bułka, przyprawy, koncentrat pomidorowy

*pierś z indyka faszerowana brokulem – pierś z indyka, brokuł, cebula, sól, mąka

*sos ze słodkiej śmietany – śmietana 12%, cukier, cukier waniliowy

*filet z mintaja w sosie pietruszkowym – mintaj, wywar jarski, pietruszka, śmietana

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.**