

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

13.05 – 17.05.2019 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
13.05.2019 Poniedziałek	Parówka z szynki SOKOLIKI (1 sztuka), twaróg z rzodkiewką (40 g), pieczywo pszenno-żytnie z masłem (2 kromki), papryka świeża (30 g), czekolada do picia (250 ml).	Jogurt naturalny (120 g), winogrono (100 g), herbata anyżowa (250 ml)	Zupa : Zupa krem z kalafiora z grzankami(250 ml) (7,9). II Danie :Filet z indyka z sosem szpinakowym (50 g) (1,3,7), ryż (50 g), marchewka gotowana (50 g), woda mineralna (250 ml).	Cząstki jabłka i kalarepy (250 g)(1,7), biszkopty (3 sztuki) woda mineralna z miętą (250 ml).
14.05.2019 Wtorek	Zupa mleczna z kaszka manną (250 ml) (7). Chleb graham z masłem (1,5 kromki) (1,7), szynka z indyka (1 plaster), pomidor ze szczypiorkiem (3 plasterki), herbata malinowa (250 ml)	Banan (1 sztuka), herbata miętowa (250 ml)	Zupa: Jarzynowa bez zabielenia na wywarze jarskim (250 ml)(9). II Danie: Pierogi z mąki pełnoziarnistej z twarogiem, polane masłem i posypane brązowym cukrem (150 g) (1,3), woda mineralna z miętą (250 ml)	Surówka z marchewki i jabłka, wafel ryżowy (1 sztuka), herbata zielona (250 ml) (1,3,7)
15.05.2019 Środa	Jajko gotowane (1 sztuka) (3), ser żółty (1 plaster) (7), chleb graham z masłem (2 kromki) (1,7), dżem niskosłodzony z owoców krajowych (20 g), papryka świeża (30 g), kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) (1,7)	Galaretka z mrożonymi truskawkami (250 g), herbata zielona	Zupa krem z brokuł. Pieczeń rzymska, ziemniaki puree, surówka z buraczków, kompot delikatnie słodzony	Ciasto drożdżowe własnego wypieku z owocami, herbata zielona

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>16.05.2019 Czwartek</p>	<p>Owsianka na mleku z jabłkiem i cynamonem (1,7), pieczywo ziarniste pszenno-żytnie z masłem (1,5 kromki) (1,7) szynka wieprzowa (1,5 plastra), ogórek świeży (4 plastry), herbata czarna delikatnie słodzona z cytryną (250 ml)</p>	<p>Bułka cynamonka (80 g) (1,3,7), ½ gruszki (w częściach), herbata miętowa (250 ml).</p>	<p>Zupa owocowa z makaronem (250 ml) (1,3, 7), paluszki rybne z dorsza pieczone (4), kapusta kiszona z marchewką, ziemniaki z wody (80 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).</p>	<p>Kisiel do picia (200 ml), banan (1 sztuka) (7).</p>
<p>17.05.2019 Piątek</p>	<p>Pasta z łososia (30 g)¹ (4,7), ser wędzony (20 g) (7), pieczywo pszenne z masłem (1,7) (2 kromki), rzodkiewka (3 sztuki), kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) (1,7)</p>	<p>Budyń śmietankowy z musem z blanszowanego jabłka, herbata czarna z cytryną delikatnie słodzona.</p>	<p>Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami na wywarze jarskim, zabieleną (250 ml) (1,7,9) Risotto z warzywami (marchew, pietruszka, groszek zielony, por i indyk) z sosem koperkowym), (150g) (1,3,7), woda mineralna (250 ml)</p>	<p>Bułka maślana z masłem (1 sztuka) i pasztetem z indyka (30 g) (1,7) oraz ogórkiem świeżym (4 plastry), herbata truskawkowa (250 ml)</p>

Przygotował: EduVital,

dr Dorota Łoboda

¹ **Pasta z łososia** – łosoś wędzony, masło, koperek, przyprawy

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