

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

16.09 – 20.09.2019 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
16.09.2019 Poniedziałek	Zupa mleczna (7), grahamka z serem (1,7), pasta jajeczna (3,7), papryka czerwona, herbata zielona	Sok marchwiowo, brzoskwiniowo-jabłkowy (250 ml)	Koperkowa (1,7,9) Kolorowy makaron z indykiem i warzywami, surówka sałata , pomidor, oliwa z oliwek (3,7) Napój: kompot truskawkowy (200 ml)	Ciasto drożdżowe (1,3,7), melon, kawa zbożowa z mlekiem (1,7)
17.09.2019 Wtorek	Owsianka (1,7), chleb żytni z masłem (1,7), pasztet pieczony z indyka, ogórek kwaszony, herbata z cytryną	Śliwki (4 sztuki), herbata miętowa (250 ml)	Kalafiorowa (1,7,9) Klopsiki wieprzowo-drobiowe, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty Napój: sok jabłkowy (200 ml)	Kluski leniwe z musem jabłkowym, mleko. (1,3,7) Napój: Mleko 2,0% (200 ml)
18.09.2019 Środa	Bulka z ziarnami, masłem i twarogiem (1,7). Kakao (7)	Banan (1 sztuka), woda mineralna (250 ml)	Cytrynowa z ryżem (1,7,9)	Kasza jaglana z owocami, herbata z cytryną (1,7)

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

			Udko z kurczaka pieczone, ziemniaki, surówka z marchwi i jabłka	
19.09.2019 Czwartek	Salatka jarzynowa (1,3), grahamka z szynką (1,7), kawa zbożowa z mlekiem (1,7)	Gruszka w cząstkach – 120 g (1 średnia sztuka), herbata zielona	Drobiowa (flaczki z drobiu) (1,7,9) Kopytka z sosem (1,3,7) pieczarkowym, surówka z kapusty białej, marchewki i jabłka Napój: Napój z herbaty owocowej (200 ml)	Salatka owocowa, jogurt na- turalny (7), napar z zielonej herbaty
20.09.2019 Piątek	Bulka z ziarnami z pastą rybno-serową (1,4,7), kawa zbożowa z mlekiem (1,7)	Kisiel do picia (250 ml)	Ogórkowa z ziemniakami (1,7,9) Pieczona ryba z brązowym ry- żem i brokułami (1,4,7) Napój: kompot jabłkowy (200 ml)	Budyń z musem truskawko- wym (1,3,7), napar z herbaty zielonej

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