

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

24.09. – 28.09.2018 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
24.09.2018 Poniedziałek	Ser żółty (2 plastry) (7), jajko (1 sztuka) gotowane (3) pieczywo pszenne z masłem (2 kromki) (1,7), sałata zielona, rzodkiewka (2 sztuki), kakao (250 ml)	Koktajl na bazie maślanki lub kefiru z dodatkiem czarnej jagody i banana (300 ml) (7). Chrupki kukurydziane (10 g)	Zupa: Barszcz czerwony zabieleny z makaronem (200 ml) (1,7,9) II Danie: Kotlet drobiowy w ziołach (40 g), pieczony w piekarniku, surówka z selera i rodzynek (30 g) (9) ziemniaki z wody (120 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Galaretka z brzoskwinia (250 g), biszkopty (4 sztuki) (3,7), woda mineralna.
25.09.2018 Wtorek	Zupa mleczna z kaszka manną (200 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) + cząstki jabłka (1 sztuka), herbata miętowa (250 ml)	Zupa: Jarzynowa bez zabielenia na wywarze jarskim (200 ml)(9). II Danie: Makaron ze szpinakiem (150 g) (1,3), kompot delikatnie słodzony (250 ml)	Ciasto z cukinii z owocami (70 g), herbata zielona (250 ml) (1,3,7)
26.09.2018 Środa	Salatka z kalaflorem i pomidorem (80 g) ¹ (7), pasta z łososia (20 g) ² (4), pieczywo żytnie z masłem (2 kromki) (1,7), ogórek świeży (2 plastry), sałata zielona (1 liść), bawarka (250 ml)(7).	Salatka owocowa (winogrono, śliwka węgierka, gruszka) (250 g), herbata anyżowa (250 ml)	Zupa : Ogórkowa zabieleny z ziemniakami (200 ml) (7,9). II Danie :Filet z indyka w potrawce (50 g) (1,3,7), ryż (50 g), marchewka gotowana (50 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Budyń śmietankowy z musem z jeżyn (250 g)(1,7), woda mineralna z miętą (250 ml).
27.09.2018 Czwartek	Owsianka na mleku z żurawiną (200 ml) (1,7), pieczywo ziarniste pszenno-żytnie z masłem (1,5 kromki) (1,7), szynka wieprzowa gotowana (1 plaster), ogórek świeży (4 plastry), herbata czarna	Bułka cynamonka (1 sztuka) (1,3,7), sok jabłkowy (250 ml).	Zupa: Krem z dyni (200 ml) (9,7) Pulpety z indyka w sosie porowym (50 g) (1,7), ziemniaki z wody (100 g), surówka z buraczków (50 g), kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Kisiel z tartym jabłkiem (250 g), kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) (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

	delikatnie słodzona z cytryną (250 ml)			
28.09.2018 Piątek	Tymbaliki z kurczaka (80 g) ³ , twarożek śmietankowy (20 g) (7), pieczywo pszenne z masłem (2 kromki), kawa zbożowa z mlekiem (250 ml)	Twarożek Danio (150 g)(7), gruszka (1 sztuka), herbata owocowa (250 ml)	Zupa: Owocowa z makaronem (200 ml)(1,3) II Danie: Filet z dorsza pieczony (50 g), ziemniaki z wody (100 g), sałata rzymska ze śmietaną (30g) (7), woda mineralna (250 ml)	Bułka maślana z masłem (1 sztuka) i pasztetem z indyka (30 g) (1,7) oraz ogórkiem świeżym (4 plastry), herbata truskawkowa. (250 ml)

Przygotował: EduVital,

dr Dorota Łoboda

¹Salatka z kalafiorom i pomidorem – gotowany kalafior, świeży pomidor obrany ze skórki, szczypior, jajko gotowane, sos jogurtowy

² Pasta z lososia – losoś wędzony, masło, koperek, przyprawy

³Tymbaliki z kurczaka – wywar z jarzyn, gotowany kurczak, żelatyna

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