

## JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

10.12 – 14.12.2018

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>10.12.2018 r (poniedziałek)</b>	Kaszka manna na mleku krowim tł. 2% z żurawiną (200 ml) pasztet z indyka (20 g), ser żółty (1 plaster), ogórek świeży (6 plasterków), pieczywo graham z masłem (1,5 kromki), herbata zielona (250 ml).	Cząstki jabłka (1 jabłko), słupki marchewki (50 g), chrupki kukurydziane (10 g), herbata miętowa (250 ml).	Rosół gotowany na mięsie z indyka z makaronem (250 ml)  Schab pieczony w sosie własnym, ziemniaki puree, kalafior z bułką tartą, kompot delikatnie słodzony (250 ml).	Bułka pszenna (1 sztuka) z masłem i twarożkiem typu Almette (30 g), pomidorem i szczypiorkiem (4 plasterki) herbata czarna z cytryną delikatnie słodzona (250 ml)
<b>11.12.2018 r (wtorek)</b>	Twarożek biały ze szczypiorkiem i rzodkiewką (40g), szynka z indyka (1 plaster), chleb pszenno – żytni z masłem (2 kromki) papryka (20 g) świeża, kakao (250 ml).	Drożdżówka (70 g), z jabłkami, mleko (250 ml)	Krem z zielonego groszku (250 ml)  Pierogi leniwe z masłem i brązowym cukrem, sok Kubuś	Kisiel z rodzynkami, biszkopty, herbata miętowa.
<b>12.12.2018 r (środa)</b>	Zupa mleczna z płatkami pszennymi (200 ml), ser żółty, powidła, chleb wieloziarnisty z masłem (1,5 kromki), ogórek świeży (4 plastry), herbata (250 ml)	Bułka maślana z masłem i pasztetem z indyka ze świeżym ogórkiem, herbata malinowa	Zupa z białych warzyw na wywarze jarskim zabieleną  Gołąbek w sosie pomidorowym, ziemniaki z zieloną pietruszką, kompot delikatnie słodzony	Budyń waniliowy z sosem truskawkowym (250 ml), woda mineralna (250 ml)
<b>13.12.2018 r (czwartek)</b>	Parówka z indyka z wody (1 sztuka), pasta z brokuł, pieczywo pszenno – żytnie z masłem (2 kromki), pomidor świeży ze szczypiorkiem (4 plastry), kawa zbożowa z mlekiem	Galaretka z bananem i malinami, chrupki kukurydziane (10 g), herbata miętowa (250 ml)	Zupa ogórkowa zabieleną z ziemniakami na wywarze jarskim  Szynka wieprzowa w sosie warzywnym, ryż, surówka z buraczków, woda mineralna.	Naleśniki z twarogiem w polewie z zmięszanych jagód (2 sztuki), herbata zielona
<b>14.12.2018 r (piątek)</b>	Zupa mleczna z kaszką manną, bułka pszenna z masłem (1 sztuka), pasta jajeczna (30 g), szynka drobiowa (1 plaster), herbata owocowa z owoców krajowych.	Jogurt naturalny z rodzynkami, banan woda mineralna	Zupa z zielonej fasolki szparagowej na wywarze jarskim, zabieleną.  Ryba pieczona (mintaj, dorsz) z ziołową posypką, ziemniaki puree, surówka z kiszonej kapusty i marchewki, kompot delikatnie słodzony.	Murzynek (ciasto) z jabłkiem (70 g), sok tłoczony wieloowocowy.

**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.

Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

**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.*

*Zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011*