

JADŁOSPIS OGÓLNY PRZEDSZKOLE

21-25.06.2021 r

DZIEŃ	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
21.06.2021 Poniedziałek	Chleb z szynką drobiową, ser twarogowy, papryka Napój: kakao	Kaszka manna z sosem malinowym Woda	Zupa rosół z mięsem i makaronem (1,3,9) Kotlet de volaille (1,3), ziemniaki puree z zieloną pietruszką (7), kalafior okraszony masłem (7), kompot	Słomki ptysiowe Sok pomarańczowy
22.06.2021 Wtorek	Chleb razowy z pieczonym schabem, pomidor Napój: napar z herbaty koperkowej	Jogurt naturalny z musem brzoskwińowym Woda mineralna	Zupa ogórkowa niezabielana na wywarze mięsny z ziemniakami Makaron z truskawkami polany sosem śmietanowym (1,3,7) , kompot	Jabłko w cząstkach, gruszka Woda z cytryną

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 posilkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011

<p>23.06.2021 Środa</p>	<p>Chleb z pasztetem z indyka, papryka świeża Napój: kawa zbożowa</p>	<p>Truskawki, ogórek świeży herbata</p>	<p>Zupa jarzynowa niezabielana z mięsem i ziemniakami (1,7,9) Pieczeń wieprzowa, kasza jęczmienna (1,3), buraczki, kompot</p>	<p>Bulka pszenna z serem i świeżym ogórkiem Napój: kawa zbożowa z mlekiem (200 ml)</p>
<p>24.06.2021 Czwartek</p>	<p>Chleb z pieczonym indykiem, pomidor, herbata z cytryną Napój: herbata z cytryną</p>	<p>Arbuz, herbatniki</p>	<p>Zupa serowa z makaronem (1,3,7,9) Pieczeń rzymska (1,3,7), ziemniaki z zieloną pietruszką (7), fasolka okraszone masłem (7), woda</p>	<p>Bułki maślane Woda mineralna z sokiem pomarańczowym</p>
<p>25.06.2021 Piątek</p>	<p>Chleb z pastą jajeczną, pa- prika świeża, ogórek Napój: bawarka</p>	<p>Banan, woda mineralna</p>	<p>Zupa botwinka z ziemniakami (1,3,7,9) Filet rybny smażony (1,4), ziemniaki, surówka z białej kapusty, kompot</p>	<p>Koktajl mleczny na bazie maślanki z owocami sezonowymi, chrupki kukurydziane</p>

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

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