

JADŁOSPIS 01-09.-09.09.2022r.

DATA	ŚNIADANIE Przedszkole	OBIAD II daniowy Przedszkole 01.09. i szkoła od 08.09.	PODWIECZOREK Przedszkole
01.09.2022r. Czwartek Tylko przedszkole	Chleb z masłem, pasztetem, pomidorem, kawa zbożowa [1.2.]	Zupa jarzynowa na kurczaku z zacierką 200g [1.2.5.7] Mintaj kostka panierowana 1szt [1.2.6.11.śl.il.9.10] Surówka z kiszanej kapusty 45g Ziemniaki 100g Kompot 200g	Budyń czekoladowy [1.2.] + śliwka
02.09.2022r. Piątek Tylko przedszkole	Chleb z masłem, serem żółtym i papryką czerwoną kakao [1.2.4.]	Zupa brokułowa z ziemniakami i kaszą na maśle 200g [7.1.2] Kluski leniwe na słodko z masłem 125g [2.6.] Kompot 200g Banan	Biszkopty + kawa zbożowa + Nektarynka[1.2.]
05.09.2022r. Poniedziałek Tylko przedszkole	Chleb z masłem, wędliną wieprzową i ogórkiem zielonym, kawa zbożowa [1.2.],	Zupa marchewkowa na kurczaku z ziemniakami 200g [5.7.1] Kluski na parę 1szt [1.2, drożdże] z sosem jagodowym 100g [1] Kompot 200g	Ciastka owsiane + mleko + arbuz [1.2.]
06.09.2022r. Wtorek Tylko przedszkole	Chleb z masłem, pasta z szynki i jajek ze szczypiorkiem, na liściu sałaty, kakao [1.2.4.]	Zupa grysikowa na kurczaku 200g Kotlet schabowy 45g [1.2.4.6.śl.il.9.10.] Mizeria 40g Ziemniaki 100g Kompot 200g	Jogurt naturalny z malinami + pierniczki[1.2]
07.09.2022r. Środa Tylko przedszkole	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi i żurawiną, herbata owocowa [1.2.]	Barszcz czerwony na wędzonce z ziemniakami 200g [7.4] Gulasz Segetyński 60g [2.4] Kasza Bulgur 80g [2] Kompot 200g Jabłko	Herbatniki + mleko + melon[1.2]
08.09.2022r. Czwartek <u>Szkoła od</u> <u>08.09.</u>	Chleb z masłem, wędliną drobiową i rzodkiewką, kakao [1.2.5]	Żurek z ziemniakami na wędzonce 200g [2.7.4] Makaron Spaghetti z sosem Bolonez 150g, 100g [1.2.4] Kompot 200g Gruszka	Babka + mleko + brzoskwinia [1.2.]
09.09.2022r. Piątek	Chleb z masłem, sałatą, pasta rybna ze szczypiorkiem, na liściu sałaty, kawa zbożowa [1.2.6.11.]	Zupa szpinakowa z ziemniakami na maśle [1] Łazanki z kapustą i pieczarkami 225g [2] Kompot 200g Banan	Maślanka truskawkowa z biszkoptami [1.2.]

Legenda: Alergeny – numery (1-12)

Życzymy smacznego!!!

*Autor: Joanna Szulc st. intendencja w porozumieniu z kucharzem Dariuszem Kądziałą
Jadłospisy są przygotowywane na podstawie ogólnych zasad układania jadłospisów, uwzględniając stawkę dzienną oraz postanowienia znowelizowanej Ustawy o Żywności i Żywieniu z dn. 1września 2016r. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jadłospisie wynikających z braku dostawy lub zasady pierwszeństwa wydawania prod. spoż. z magazynów.*

ALERGENY		
NR	Grupa alergenów	Występowanie
1	MLEKO i produkty mleczne	Masło, zupy mleczne, ser, naleśniki, mizeria ze śmietaną lub jogurtem, surówka z marchwi i jabłek, kakao, kawa zbożowa, sos beszamelowy, kefir, jogurt owocowy i naturalny, czekolada, lody, desery, puree ziemniaczane, tłuszcze do smarowania pieczywa.
2	GLUTEN	Pieczywo mieszane, owsianka, musli, naleśniki, kotlet mielony, kotlety i ryby panierowane, gulasze, bułka tarta, kruche ciasto, kasza manna, kaszka kukurydziana, kasza jęczmienna, płatki, otręby, produkty pełnoziarniste, kielki pszenicy, makarony, mieszanki zbóż, kawa zbożowa, sosy, napoje na bazie kakao, mieszanki przypraw, sos sojowy, batony zbożowe, lody z waflem, wędliniarskie specjały
3	CYTRUSY	Kiwi, cytryna, herbata z cytryną, nektarynki, pomarańcze
4	WIEPRZOWINA	Mięso wieprzowe, wędliny
5	DRÓB	Mięso drobiowe, wędliny
6	JAJKA	Kotlety rybne, kotlety mięsne, kotlety warzywne, naleśniki, kruche ciasto, żółto i białko jaj, jaja w płynie i proszku, spoiwo w mięsie mielonym, pulpety
7	SELER	Zupy, surówki z selerem, seler naciowy, liść selera, ziarna selera, sól selerowa, soki warzywne z dodatkiem selera, mięsa duszone z jarzynami, sosy, sałatki delikatesowe, mieszanki przypraw.
8	GORCZYCA	Mięso marynowane z gorczycą, sałatki, musztarda, olej gorczycowy, liście i kwiaty gorzycy, warzywa konserwowe, marynaty.
9	SEZAM	Mieszanki płatków śniadaniowych, chleb, bułka z ziarnami, kotleciki drobiowe, ciastka z sezamem, ziarno sezamowe, oleje, mąka, sól sezamowa.
10	SOJA / ziarno sojowe /	Wędlina, mąka sojowa, olej sojowy, kielki soi, przyprawy, wybory wędliniarskie, niskotłuszczowe produkty na bazie mięsa mielonego.
11	RYBY	Kotlety rybne, pasta z makreli, pasta ze śledzi, ryby surowe, gotowane, marynowane, kawior, ikra, żelatyna.
12	ORZECHY	Słonecznik, bułka z ziarnami, migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, olej arachidowy, masło arachidowe, orzechy brazylijskie, pistacja, krem orzechowy, pasta orzechowa, masło orzechowe, marcepan, desery, produkty o smaku kawowym, wegetariańskie zamienniki mięsa, sosy.
13	DWUTLENEK SIARKI oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10mg/l	Owoce suszone, musli, E220-228: dwutlenek siarki oraz sole kwasu siarkowego
14	SKORUPIAKI	Małże, krewetki, raki, kraby, masło rakowe, pasta z krewetek
15	ŁUBINY	Mąka łubinowa, białka roślinne (łubiny), w wypiekach
16	MIĘCZAKI	Omułki, małże, ostrygi, ślimaki, kalmary, mątwy, ośmiornice, czarny makaron z owocami morza
17	MIÓD	Miód naturalny i sztuczny

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól niskosodowa lub morską, cukier waniliowy