

JADŁOSPIS 03-07.10.2022r.

DATA	ŚNIADANIE Przedszkole	OBIAD II daniowy	PODWIECZOREK Przedszkole
03.10.2022r. Poniedziałek	Chleb z masłem i rzodkiewką, kiełbaski na ciepło z ketchupem, bawarka [1.2.]	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami na kurczaku 200g [2.4.7] Makaron z serem 225g [1.2.] Sałatka owocowa 60g Kompot 200g	Budyń czekoladowy + banan [1.2.]
04.10.2022r. Wtorek	Chleb z masłem/serkiem Almette i ogórkiem zielonym, kakao, [1.2.]	Rosół z zacierką 200g [5.7.1] Udko z kurczaka 1szt [5] Marchew z jabłkiem 60g Ziemniaki 200g Kompot 200g	Chałka+ kakao + jabłko [1.2.]
05.10.2022r. Środa	Chleb z masłem, wędliną drobiową i pomidorem, zbożowa [1.2.4.]	Żurek z ziemniakami na wędzonce 200g [2.4.7] Makaron Spaghetti z sosem Bolonez [1.2.5] Mandarynka [3] Kompot 200g	Kaszka z malinami[1.2.]
06.10.2022r. Czwartek	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi, żurawiną i słonecznikiem, herbata owocowa, gruszka [1.2.]	Zupa ogórkowa na kurczaku z ryżem 200g [1.7] Kotlet schabowy 75g [1.2.4] Kapusta kiszona zasmażana 80g [2.4] Ziemniaki 200g [2] Kompot 200g	Jogurt naturalny z truskawkami i granolą czekoladową [1.2.]
07.10.2022r. Piątek	Chleb z masłem, pasta rybna ze szczypiorkiem na liściu sałaty, kakao [1.2.11]	Zupa szpinakowa z makaronem na maśle 200g [1.7.5] Leczo wegetariańskie z ryżem 225g [pieczarki] Kompot 200g	Babka + mleko + gruszka [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, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól niskosodowa lub morską, cukier waniliowy