

## JADŁOSPIS 17-21.10.2022r.

DATA	ŚNIADANIE Przedszkole	OBIAD II daniowy	PODWIECZOREK Przedszkole
<b>17.10.2022r. Poniedziałek</b>	Chleb z masłem, serkiem Almette, ogórkiem, kakao [1.2.]	Zupa fasolowa z ziemniakami na wędzonce 200g [4.7] Ryż z jabłkami prażonymi i cynamonem 225g sos jogurtowy o saku waniliowym 100g [1.2] Kompot 200g	Biszkopty + mleko + banan [1.2.]
<b>18.10.2022r. Wtorek</b>	Chleb z masłem, rzodkiewką, kiełbaski na ciepło z ketchupem, bawarka [1.2.4]	Zupa jarzynowa z zacierką na kurczaku 200g [5.7.1.2] Filet z kurczaka 110g [1.2.6.5] Surówka z selera 75g [1] Ziemniaki 200g Kompot 200g	Babka + mleko + jabłko [1.2.]
<b>19.10.2022r. Środa</b>	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi i żurawiną, gruszka, herbata owocowa [1.2]	Zupa ziemniaczana na kurczaku 200g [7.5] Strogonow 120g [1.2] Kasza Bulgur 165g [2] Kompot 200g Gruszka/jabłko	Kaszka manna z jagodami [1.2.]
<b>20.10.2022r. Czwartek</b>	Chleb z masłem, masłem, szynką, pomidorem i szczypiorkiem, kawa zbożowa [1.2.6.4]	Zupa porowa z ziemniakami na wieprzowinie 200g [1.4.7] Kurczak w sosie curry 120g Brokuł 80g Makaron 150g [1.2.] Kompot 200g	Herbatniki + kakao – melon [1.2.]
<b>21.10.2022r. Piątek</b>	Chleb z masłem, pasta z brzuszków łososia, kakao [1.2.6]	Zupa kalafiorowa z kaszą manną na maśle 200g [1.7.] Naleśniki z serem 2szt [1.2.] Sałatka owocowa 60g Kompot 200g	Jogurt z truskawkami i granolą, pałeczki kukurydziane [1.2.]

Legenda: Alergeny – numery (1-12)

**Życzymy smacznego!!!**

*Autor: Joanna Szulc st. intendent 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	<b>MLEKO i produkty mleczne</b>	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	<b>GLUTEN</b>	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	<b>CYTRUSY</b>	Kiwi, cytryna, herbata z cytryną, nektarynki, pomarańcze
4	<b>WIEPRZOWINA</b>	Mięso wieprzowe, wędliny
5	<b>DRÓB</b>	Mięso drobiowe, wędliny
6	<b>JAJKA</b>	Kotlety rybne, kotlety mięsne, kotlety warzywne, naleśniki, kruche ciasto, żółto i białko jaj, jaja w płynie i proszku, spoiwo w mięsie mielonym, pulpety
7	<b>SELER</b>	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	<b>GORCZYCA</b>	Mięso marynowane z gorczycą, sałatki, musztarda, olej gorczycowy, liście i kwiaty gorzycy, warzywa konserwowe, marynaty.
9	<b>SEZAM</b>	Mieszanki płatków śniadaniowych, chleb, bułka z ziarnami, kotleciki drobiowe, ciastka z sezamem, ziarno sezamowe, oleje, mąka, sól sezamowa.
10	<b>SOJA / ziarno sojowe /</b>	Wędlina, mąka sojowa, olej sojowy, kielki soi, przyprawy, wybory wędliniarskie, niskotłuszczowe produkty na bazie mięsa mielonego.
11	<b>RYBY</b>	Kotlety rybne, pasta z makreli, pasta ze śledzi, ryby surowe, gotowane, marynowane, kawior, ikra, żelatyna.
12	<b>ORZECHY</b>	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	<b>DWUTLENEK SIARKI oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10mg/l</b>	Owoce suszone, musli, E220-228: dwutlenek siarki oraz sole kwasu siarkowego
14	<b>SKORUPIAKI</b>	Małże, krewetki, raki, kraby, masło rakowe, pasta z krewetek
15	<b>ŁUBINY</b>	Mąka łubinowa, białka roślinne (łubiny), w wypiekach
16	<b>MIĘCZAKI</b>	Omułki, małże, ostrygi, ślimaki, kalmary, mątwy, ośmiornice, czarny makaron z owocami morza
17	<b>MIÓD</b>	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