

## JADŁOSPIS 13-17.09.2021r.

<b>DATA</b>	<b>ŚNIADANIE Przedszkole</b>	<b>OBIAD (II daniowy lub I daniowy + deser) Szkola i przedszkole</b>	<b>PODWIECZOREK Przedszkole</b>
<b>13.09.2021r. Poniedziałek</b>	Chleb z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, kawa zbożowa [1.2.]	Zupa pomidorowa z ryżem 200 g [5.7.1] Makaron z sosem bananowym 150 g 100 g [1.2.] Kompot 200 g	Kaszka kakaowa [1.2.] + jabłko
<b>14.09.2021r. Wtorek</b>	Chleb z masłem, szynką wieprzową, papryką czerwoną, kakao [1.2.4.]	Paprykarz z kurczaka 120g [2.1.5.] Brokuły 80g Ryż 150g Kompot 200g Śliwka	Budyń malinowy + nektarynka [1.2.]
<b>15.09.2021r. Środa</b>	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi i pestkami słonecznika, herbata z cytryną, śliwka [1.2.]	Kotlet schabowy 75g [4.6.2.1.śl.il.9.10] Surówka z selera 75g [7.1] Ziemniaki 200g Kompot 200g	Jogurt Jogobella [1]
<b>16.09.2021r. Czwartek</b>	Chleb z masłem i sałatą, kiełbaski drobiowe na ciepło z ketchupem, bawarka [1.2.5.]	Gulasz wieprzowy 120g [1.2.4] Ogórek konserwowy 1szt [8] Kasza jęczmiennie – gryczana 165 g [2] Kompot 200g Gruszka	Forma drożdżowa + kakao + śliwka [1.2.]
<b>17.09.2021r. Piątek</b>	Chleb z masłem, pastą rybną ze szczypiorkiem, kawa zbożowa [1.2.6.]	Wegetariańskie leczo 120g [2] Kasza Bulgur 165g [2] Kompot 200g Jabłko	Biszkopty + bawarka + banan [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 znowej 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.

<b>ALERGENY</b>		
<b>NR</b>	<b>Grupa alergenów</b>	<b>Występowanie</b>
<b>1</b>	<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.
<b>2</b>	<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
<b>3</b>	<b>CYTRUSY</b>	Kiwi, cytryna, herbata z cytryną, nektarynki, pomarańcze
<b>4</b>	<b>WIEPRZOWINA</b>	Mięso wieprzowe, wędliny
<b>5</b>	<b>DRÓB</b>	Mięso drobiowe, wędliny
<b>6</b>	<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
<b>7</b>	<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.
<b>8</b>	<b>GORCZYCA</b>	Mięso marynowane z gorczycą, sałatki, musztarda, olej gorzycowy, liście i kwiaty gorzycy, warzywa konserwowe, marynaty.
<b>9</b>	<b>SEZAM</b>	Mieszanki płatków śniadaniowych, chleb, bułka z ziarnami, kotleciki drobiowe, ciastka z sezamem, ziarno sezamowe, oleje, mąka, sól sezamowa.
<b>10</b>	<b>SOJA / ziarno sojowe /</b>	Wędlina, mąka sojowa, olej sojowy, kielki soi, przyprawy, wybory wędliniarskie, niskotłuszczowe produkty na bazie mięsa mielonego.
<b>11</b>	<b>RYBY</b>	Kotlety rybne, pasta z makreli, pasta ze śledzi, ryby surowe, gotowane, marynowane, kawior, ikra, żelatyna.
<b>12</b>	<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.
<b>13</b>	<b>DWUTLENEK SIARKI oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10mg/l</b>	Owoce suszone, musli, E220-228: dwutlenek siarki oraz sole kwasu siarkowego
<b>14</b>	<b>SKORUPIAKI</b>	Małże, krewetki, raki, kraby, masło rakowe, pasta z krewetek
<b>15</b>	<b>ŁUBINY</b>	Mąka łubinowa, białka roślinne (łubiny), w wypiekach
<b>16</b>	<b>MIĘCZAKI</b>	Omułki, małże, ostrygi, ślimaki, kalmary, mątwy, ośmiornice, czarny makaron z owocami morza
<b>17</b>	<b>MIÓD</b>	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