

## JADŁOSPIS 07-11.11.2022r.

DATA	ŚNIADANIE Przedszkole	OBIAD II daniowy	PODWIECZOREK Przedszkole
<b>07.11.2022r. Poniedziałek</b>	Chleb z masłem, serem żółty, rzodkiewką, kakao [1.2.]	Barszcz czerwony z ziemniakami na kurczaku 200g [2.4.7] Makaron z sosem bananowym 150g 100g [1.2.] Kompot 200g	Herbatniki + banan + mandarynka + mleko [1.2.3]
<b>08.11.2022r. Wtorek</b>	Zupa mleczna z płatkami owsianymi i żurawiną, herbata owocowa, mandarynka [1.2.3]	Krupnik z ryżu na indyku 200g [5.7.1] Schab w sosie własnym 60g 75ml [1.2.4] Fasolka szparagowa z omastą 80g [1.2] Ziemniaki 200g Kompot 200g	Forma drożdżowa + kakao + melon [1.2.]
<b>09.11.2022r. Środa</b>	Chleb z masłem i szczypiorkiem, kiełbaski wieprzowe z ketchupem, bawarka [1.2.4.]	Zupa grzybowa z ziemniakami na kurczaku 200g [1.7] Paprykarz z kurczaka 120g [1.2.5] Brokuł 80 g Ryż 150g Kompot 200g Banan	Jogurt z jabłkami prażonymi i cynamonem+ wafle tortowe [1.2.]
<b>10.11.2022r. Czwartek</b>	Chleb z masłem, pasta z szynki z jajek i szczypiorkiem na liściu sałaty, kawa zbożowa [1.2.6.4]	Zupa kalafiorowa z ziemniakami na kurczaku 200g [1.7] Bitki w jarzynach [1.2.4] Kasza jęczmienna 165g [2] Kompot 200g Gruszka	Koktajl malinowy + pałeczki kukurydziane [1.2.]
<b>11.11.2022r. Piątek</b>	<b>Święto Niepodległości</b>		

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.*

<b>ALERGENY</b>		
<b>NR</b>	<b>Grupa alergenów</b>	<b>Występowanie</b>
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, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól niskosodowa lub morską, cukier waniliowy