

JADŁOSPIS 10-14.10.2022r.

DATA	ŚNIADANIE Przedszkole	OBIAD II daniowy	PODWIECZOREK Przedszkole
10.10.2022r. Poniedziałek	Chleb z masłem, serem żółty, rzodkiewką, kakao [1.2.]	Barszcz czerwony z ziemniakami na kurczaku 200g [2.4.7] Makaron z sosem jagodowym 150g 100g [1.2.] Kompot 200g	Herbatniki + banan + mandarynka + mleko [1.2.3]
11.10.2022r. Wtorek	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.]
12.10.2022r. Środa	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] Ryż 150g Kompot 200g Banan	Jogurt z jabłkami prażonymi i cynamonem + wafle tortowe [1.2.]
13.10.2022r. Czwartek	Chleb z masłem, pasta z szynki z jajek i szczypiorkiem na liściu sałaty, kawa zbożowa [1.2.6.4]	Zupa brokułowa 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.]
14.10.2022r. Piątek Święto Edukacji Narodowej	Chleb z masłem, sałatą, jajkiem i pomidorem, kakao [1.2.6]	Zupa pomidorowa z makaronem na maśle 200g [1.7.5] Mintaj kostka panierowana 1szt [1.2.6.11] Kapusta kiszona 80g Ziemniaki 200g Kompot 200g (obiad dla dzieci świetlicowych)	Ciastka korzenne + jabłko + kawa zbożowa [1.2.]

Legenda: Alergeny – numery (1-12)

Życzymy smacznego!!!

Autor: Joanna Szulc st. intendent w porozumieniu z kucharzem Dariuszem Kądzielą

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, bazylika, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól niskosodowa lub morską, cukier waniliowy