

JADŁOSPIS 19-23.09.2022r.

DATA	ŚNIADANIE Przedszkole	OBIAD II daniowy	PODWIECZOREK Przedszkole
19.09.2022r. Poniedziałek	Chleb z masłem, pasztetem i pomidorem, kakao [1.2.]	Zupa chłopska na wędzonce z ziemniakami 200g [1.4.7] Makaron z sosem malinowym i serkiem Mascarpone 150 g100g [1.2] Kompot 200g	Kaszka manna czekoladowa z wiórkami kokosowymi[1.2.] + jabłko
20.09.2022r. Wtorek	Zupa mleczna z płatkami jaglanymi i słonecznikiem herbata owocowa, banan [1.2.]	Zupa jarzynowa z ziemniakami na kurczaku 200g [5.7.1] Gulasz wieprzowy 120g [1.2.4] Ogórek konserwowy 1szt [8] Kasza jęczmienna 165g [2] Kompot 200g	Babka + kakao + melon [1.2]
21.09.2022r. Środa	Chleb z masłem i ogórkiem zielonym, kiełbaski wieprzowe z ketchupem, bawarka [1.2.4],	Zupa brokułowa z kaszą manną na wieprzowinie 200g [2.4.7] Filet z kurczaka 110g [1.2.6.5.śl.il.9.10] Sałatka klasyczna z kapusty białej 90g Ziemniaki 200g Kompot 200g	Koktajl truskawkowy z granolą [1.2.]
22.09.2022r. Czwartek	Chleb z masłem, sałatą, wędliną drobiową i papryką czerwoną, kawa zbożowa [1.2.5.]	Zupa porowa z ziemniakami na indyku 200g [1.7.5] Chili con carne 120g [1.2.4] Ryż 150g Kompot 200g Jabłko	Chałka + mleko+ gruszka [1.2.]
23.09.2022r. Piątek	Chleb z masłem, pasta z brzuszków łososia ze szczypiorkiem i serkiem Almette na liściu sałaty[1.2.11], kakao[1.2.]	Zupa z groszku zielonego z groszkiem ptysiowym 200g [1.2.7] Kopytka podawane na słodko 225g [1.2.6] Sałatka z owoców 60g (śliwka, banan, jabłko, nektarynka) Kompot 200g	Kisiel truskawkowy z owocami i herbatnikami, 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 gorzycowy, 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 morska, cukier waniliowy