

# Jadłospis przedszkolaka

Codziennie zapewniamy dzieciom wodę niegazowaną do picia.



Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Wtorek 2.04.2024	Płatki czekoladowe ,pełnoziarniste z mlekiem weka pszenna, masło (1,6,7) <b>gruszka</b>	Barszcz czerwony z uszkami z mięsem (1,9,3) ziemniaki puree, paluszki rybne z mintaja sałatka z kapusty czerwonej (1,3,6,7,4) <b>kompot owocowy</b>	Placek drożdżowy z serem, budyniem sok jabłkowy (1,3,7) <b>wypiek własny</b>
Środa 3.04.2024	Bułka graham z masłem , indyk gotowany sałatka zielona, ogórek świeży (1,7) kawa inka na mleku (7,1) <b>melon</b>	Krem z groszku z groszkiem ptysiowym(1,9,3) gołąbki siekane w sosie pomidorowym , ziemniaki (1,7) <b>kubuś Waterr</b>	kisiel malinowy <b>wafle tortowe przekładane</b> (wyrób własny) (1,7)
4.04.2024 Czwartek <b>dzień marchewki</b>	Owsianka na mleku z suszoną żurawinką (1,7) chleb orkiszowy z masłem i miodem naturalnym (1,7) <b>marchewka do chrupania</b>	Koperkowa z ryżem zabieleną (1,9) medaliony z kurczaka pieczone w piecu, ziemniaki o mizeria z jogurtem greckim (1,7) <b>kompot owocowy</b>	koktajl jagodowy z bananem, na jogurcie naturalnym (1,7) kule serowe (1,7,3)
Piątek 5.04.2024 <b>wycieczka gr II i IV</b>	Pieczycwo mieszane, masło(1,7,6) pasta jajeczna cebulka siedmiolatka, pomidorek kakao naturalne z mlekiem (1,7,3,6,10) <b>porcja dobra (brzoskwińowa przekąska )</b>  śniadanie	Zupa ziemniaczana z marchewką, kiełbaską pietruszką(1,9,7) makaron warzywny z serem białym półtłustym musem truskawkowym (1,3,7) <b>kompot owocowy</b> <b>prowiant na wycieczkę : bułki z serem</b> <b>wędliną, sałatką zieloną, drożdżówka, mus owocowy</b> <b>kubuś Waterr</b>	Rogalik z czekoladą herbata z cytrynką (1,7,3)

Informacje dotyczące producentów i dostawców produktów żywnościowych dostępne są u pani intendenci.

**Kompot z owoców:** malina, wiśnia, śliwka, truskawka, aronia, jagoda leśna  
czarna, czerwona porzeczka, jeżyna, agrest, morele, jabłko, gruszka.

**Alergeny występujące w jadłospisie:**

<b>1</b>	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	<b>8</b>	Orzechy tj. migdały, orzech laskowy, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamie, i produkty pochodne
<b>2</b>	Skorupiaki i produkty pochodne	<b>9</b>	Seler zwyczajny i produkty pochodne
<b>3</b>	Jajka i produkty pochodne	<b>10</b>	Gorczyca i produkty pochodne
<b>4</b>	Ryby i produkty pochodne	<b>11</b>	Nasiona sezamu i produkty pochodne
<b>5</b>	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	<b>12</b>	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>
<b>6</b>	Soja i produkty pochodne	<b>13</b>	Łubin i produkty pochodne
<b>7</b>	Mleko i produkty pochodne	<b>14</b>	Mięczaki i produkty pochodne

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, kurkuma, papryka słodka, **sól o obniżonej zawartości sodu**, kucharek smak natury, świeże zioła, czosnek. Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa, mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.

W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z zarządzeniem UE nr 1169/2011 załącznik nr 2 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.