

JADŁOSPIS- PRZEDSZKOLE 24.03 –28.03. 2025

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
24.03.2025 <u>Śniadanie</u> Tosty pełnoziarniste z szynką i żółtym serem(1a,7) Chleb razowy (1b, c) Ketchup Sałata Pomidorki koktajlowe Papryka czerwona słupki Ogórek świeży słupki Herbata malinowa z pigwą <u>Zupa</u> Ogórkowa (1a, 7, 9) <u>II danie</u> Spaghetti bolognese (1a, 3, 9) Kompot wieloowocowy Patera warzyw: marchew, ogórek kiszony, papryka <u>Deser</u> Banan	25.03.2025 <u>Śniadanie</u> Chleb z pestkami dyni (1a) Masło(7) Serek topiony (7) Szynka gotowana (1, 9, 10, 11) Pasta jajeczna (3, 7) Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Pomidor Sałata Herbata z cytryną <u>Zupa</u> Fasolowa (9) <u>II danie</u> Gołąbki w sosie pomidorowym (7) Ziemniaki z koperkiem Kompot wieloowocowy Patera owoców: mandarynka, banan, gruszka <u>Deser</u> Jabłko	26.04.2025 <u>Śniadanie</u> Chleb pszenno-żytni (1a) Masło (7) Mortadela z obsmażana w panierce (1a, 3, 7) Paszтет drobiowy (1,7,9) Sałata Szcypiorek Rzodkiewka Papryka czerwona Kakao (7) <u>Zupa</u> Pomidorowa z makaronem (1a, 3,7) <u>II danie</u> Kotlet schabowy panierowany (1a, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Mizeria ze śmietaną (7) Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Kaszka manna z owocami (1a, 7)	27.03.2025 <u>Śniadanie</u> Płatki jaglane na mleku (7) Chleb wiejski z makiem (1) Masło(7) Sałatka jarzynowa Szynka drobiowa (1,9,10,11) Pomidor Papryka czerwona Ogórek świeży Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Herbata z cytryną (7) <u>Zupa</u> Rosół z ryżem (1a, 3) <u>II danie</u> Kotlet pożarski (1,3,7) Ziemniaki Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem naturalnym i prażonymi pestkami dyni(7) Kompot wieloowocowy <u>Deser</u> Mandarynka	28.03.2025 <u>Śniadanie</u> Chleb razowy (1b, c) Chałka drożdżowa(1) Masło(7) Dżem truskawkowy, brzoskwiniowy niskosłodzony Miód Serek śmietankowy Almette(7) Rzodkiewka Szcypiorek Kawa Inka (7) <u>Zupa</u> Barszcz ukraiński (7) <u>II danie</u> Paluszki rybne z mintaja w panierce (1,3,4) Ryż kolorowy Sałata ze śmietaną (7) Sok pomarańczowy <u>Deser</u> Galaretka malinowa

- *W placówce opracowywane są składy potraw, które są weryfikowane na bieżąco. Pelen skład potraw dostępny u intendenta.*

W związku z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. informujemy, że w produktach wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci, znajdują się substancje mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten, tj. m.in.:
pszenica, (1a)
żyto, (1b)
jęczmień, (1c)
owies, (1d)
orkisz (1e)
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy: laskowe, włoskie, nerkowca; pistacje
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

W związku z powyższym w jadłospisie przy poszczególnym daniu lub produkcie zostały podane cyfry, które oznaczają jakie alergeny mogą wystąpić w przygotowywanych posiłkach.