

JADŁOSPIS- PRZEDSZKOLE 24.06 – 12.07.2024

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<p>08.07.2024 Tosty (1a) z serem żółtym i szynka Masło(7) Szynka konserwowa (1,9,10,11) Ser żółty (7) Kecsup Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Sałata Szcypiorek Kawa Inka (1) Mleko(7) Zupa Koperkowa (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Placki ziemniaczane ze śmietaną (7)</p> <p>Patera warzyw (marchew, ogórek kiszony)</p> <p>Kompot wieloowocowy Sok wielowarzywny</p> <p><u>Deser</u> Kisiel Krakersy (1a, 7)</p>	<p>09.07.2024 Zacierka na mleku Mleko(7) Żurawina suszona (12) Chleb wiejski z makiem (1a) Masło(7) Pierś z indyka (1,9,10,11) Ogórek zielony Pomidor Sałata Szcypiorek Herbata owocowo-ziołowa o smaku cytrusowym Zupa Kalafiorowa (1a, 9)</p> <p><u>II danie</u> Kotlet drobiowy panierowany (1a, 3, 7) Ziemniaki z koperkiem Surówka z pora, marchwi i jabłka</p> <p>Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Galaretka z owocami</p>	<p>10.07.2024 Chleb z pestkami dyni(1a b) Masło(7) Szynka drobiowa(1,9,10,11) Twarożek śmietankowy ze szczypiorkiem (7) Pasta warzywna Pomidor Sałata Papryka Ogórek świeży Herbata z cytryną</p> <p>Zupa Rosół z makaronem (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Pierogi leniwe z masłem i bułką tartą (wyrób własny) 1a, 7 Patera owoców (jabłko, kiwi) Sok wielowarzywny Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Ciasto marchewkowe (1a, 3, 7)</p>	<p>11.07.2024 Chleb słonecznikowy (1a, b) Masło(7) Kiełbasa żywiecka podsuszana (1,9,10,11) Ogórek kiszony Papryka czerwona Sałata Szcypiorek Herbata z dzikiej róży z hibiskusem</p> <p>Zupa Krupnik z kaszą (1c, 9)</p> <p><u>II danie</u> Udko z kurczaka sosie pieczeniowym (1a) Kasza gryczana Surówka Colesław Kompot wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Budyń wanilinowy (7)</p>	<p>12.07.2024 Bagietka wieloziarnista (1a) Masło(7) Pasta jajeczna (3,7) Dżem truskawkowy Miód Szcypiorek Sałata Pomidorki koktajlowe Rzodkiewka Kakao Mleko(7)</p> <p>Zupa Brokułowa (1a, 7, 9)</p> <p><u>II danie</u> Gofry z bitą śmietaną lub z dżemem, lub cukrem pudrem (1a, 3, 7) Patera owoców (jabłko, gruszka) Sok wieloowocowy</p> <p><u>Deser</u> Andruty (1a, 7) arbuz</p>

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, żyto, jęczmień, owies, orkisz
 - a. Pszenica
 - b. Żyto
 - c. Jęczmień
 - d. Owies
 - e. Orkisz
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.