



JADŁOSPIS

20.01.2020r. - 31.01.2020r.

DATA	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Pn 20.01.20r.	Bułka wrocławska, masło, dżem truskawkowy Kakao na mleku słodzone miodem. 1,7 11	Mandarynka	Zupa kalafiorowa z ziemniakami Kotlet z piersi kurczaka, ziemniaki sur. buraczki czerwone Kompot wieloowocowy. 1,3,7,9,	Pszenica z miodem na mleku. Jabłko 1,7,
Wt 21.01.20r.	Pieczywo mieszane, masło, pasta jajeczna, papryka Kawa zbożowa na mleku 1,7,3,11	Cytryna	Zupa jarzynowa z ziemniakami. Gulasz wieprzowy z kasza gryczaną, sur. ogórek kiszony z cebulką. Kompot truskawkowy. 1,4,3,9,	Płatki kukurydziane na mleku, jabłko. 7,
Śr 22.01.20r.	Pieczywo mieszane, masło, kielbasa krakowska, pomidor. Herbata owocowa. 1,11	Owoce suszone	Zupa krupnik z ziemniakami, naleśniki z twarogiem. Kompot jabłkowy. 1,7,3,9	Kisiel z jabłkiem, biszkopty. 1,
Czw 23.01.20r.	Pieczywo mieszane, masło, filet z indyka, papryka, ogórek świeży. Kawa zbożowa na mleku. 1,7,11	Marchewka	Zupa koperkowa z ziemniakami. Kopytka polane masłem, sur. Marchew z porzem. Kompot z czarnej porzeczki. 1,3,9,7	Makaron na mleku, jabłko. 1,3,
Pt 24.01.20r.	Pieczywo mieszane, masło, pasta z tuńczyka, ogórek kiszony. Kawa zbożowa na mleku. 1,7,11	Sok wieloowocowy	Zupa fasolowa z ziemniakami. Kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym sur. Kapusta czerwona duszona. Kompot śliwkowy. 1,3,9,7	Mus owocowy, chrupki kukurydziane, Jabłko 1,3,
Pn 27.01.20r.	Pieczywo mieszane, masło, humus, ogórek świeży, pomidor. Kawa inka na mleku.. 1,3,7,11	Orzechy 8,	Zupa pomidorowa z makaronem, placki drożdżowe z cukrem pudrem. Kompot truskawkowy 1,3,9,7	Kulki wielozbożowe na mleku, wafle ryżowe, jabłko. 1,7,
Wt 28.01.20r.	Bułka wrocławska, masło, miód. Kakao na mleku 1,4,7,11	Gruszka	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, pulpet drobiowy w sosie pomidorowym z kaszą jęczmienną, sur. kapusta kiszona z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. 1,3,7,9,	Budyń waniliowy, jabłko. 7,3
Śr 29.01.20r.	Pieczywo mieszane, masło, ser żółty, pomidor, sałata masłowa. Kawa inka z mlekiem. 1,7,11	Melon	Zupa ogórkowa z ziemniakami, bitki wieprzowe z kasza kuskus, sur. Buraczki czerwone Kompot jabłkowy. 9,7 1,	Płatki owsiane na mleku, gruszka. 1,7
Czw 30.01.20r.	Pieczywo mieszane, masło, szynka wędzona, pomidor, ogórek świeży. Kawa na mleku. 1,7,11	Mandarynka	Zupa wiejska z makaronem Kluski leniwe, sur. marchew z jabłkiem. Kompot malinowy. 7,1,3,9	Chałka z masłem, mleko. 1,7
Pt 31.01.20r.	Bułka wieloziarnista, masło, twaróg ze szczypiorkiem, papryka. Kawa zbożowa na mleku.. 1,7,11	Marchewka	Zupa brokułowa Filet panierowany z ryby, ziemniaki z koperkiem, sur. Kapusta kiszona z cebulą Kompot z czarnej porzeczki. 1,3,7,9,4	Mus owocowo-jogurtowy, mandarynka. 7,

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów,

muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

Informujemy, że w naszej przedszkolnej kuchni, przygotowując codzienne posiłki, wykorzystujemy składniki, które mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji.

W związku z powyższym pod jadłospisem będzie można znaleźć spis alergenów, a przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie.

Numery alergenów występujących w posiłkach:

- 1. Zboża zawierające gluten**(pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
- 2. Skorupiaki i produkty pochodne**(produkty przygotowane na ich bazie)
- 3. Jaja i produkty pochodne** (produkty przygotowane na ich bazie)
- 4. Ryby i produkty pochodne**(produkty przygotowane na ich bazie)
- 5. Orzeszki ziemne**(arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
- 6. Soja i produkty pochodne** (produkty przygotowane na ich bazie)
- 7. Mleko i produkty pochodne** (produkty przygotowane na ich bazie)
- 8. Orzechy** (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie)
- 9. Seler i produkty pochodne**(produkty przygotowane na ich bazie)
- 10. Gorczyca i produkty pochodne**(produkty przygotowane na ich bazie)
- 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne**(produkty przygotowane na ich bazie)
- 12. Dwutlenek siarki**
- 13. Łubin** (produkty przygotowane na ich bazie)
- 14. Mięczaki** (produkty przygotowane na ich bazie)

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziółowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.