

JADŁOSPIS PRZEDSZKOLNY 4

DZIEŃ TYGODNIA	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	<p>PŁATKI KUKURYDZIANE Z MLEKIEM, JABŁKO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Płatki kukurydziane 2. Mleko 3. Jabłko <p><i>Alergeny: mleko (7)</i></p>	<p>BUŁKA KAJZERKA Z MASŁEM, SAŁATA I POMIDOREM, HERBATA OWOCOWA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bułka kajzerka 2. Masło 3. Sałata 4. Pomidor 5. Herbata owocowa <p><i>Alergeny: mleko (7) gluten (1)</i></p>	<p>I danie: kremik kalafiorowy (wywar jarzynowy-włoszczyzna, ziemniak, kalafior, koperek, przyprawa Smak Natury) <i>Alergeny: seler</i> <i>Składniki odżywcze: białko 7,5g, węglowodany 20g, tłuszcze 4,4g, wartość energetyczna: 150 kcal</i></p> <p>II danie: kopytka w sosie truskawkowym (kopytka 100g, serek 50g) (mąka, jajka, truskawki, ziemniaki, skrobia, cukier, sól) <i>Alergeny: jaja</i> <i>Składniki odżywcze: białko 12g, węglowodany 50g, tłuszcze 8g, wartość energetyczna: 312 kcal</i></p>	<p>ŚWIEŻY OWOC – BRZOSKWINIA Z SUSZONĄ MORELĄ Z HERBATNIKAMI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brzoskwinia 2. Suszone morele 3. Herbatniki <p><i>Alergeny: mleko (7) gluten (1)</i></p>
WTOREK	<p>CHLEB MIESZANY, MASŁO, GOTOWANA PIERŚ INDYKA, SZYNKA WIEPRZOWA, SER ŻÓŁTY GOUDA, SAŁATA LODOWA, POMIDOR, OGÓREK ZIELONY, PAPRYKA, HERBATA OWOCOWA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb mieszany 2. Masło 3. Gotowana pierś z indyka 4. Ser żółty gouda 5. Sałata lodowa 6. Pomidor 7. Ogórek zielony 8. Papryka 9. Herbata owocowa <p><i>Alergeny: gluten (1) mleko (7) gorczyca (10)</i></p>	<p>BISZKOPTY Z JABŁKIEM I GRUSZKĄ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biszkopty 2. Masło 3. Jabłko <p><i>Alergeny: jaja (3)</i></p>	<p>I danie: Zupa ogórkowa (250 ml) (włoszczyzna, ogórek kiszony, cebula, koperek, ziemniaki) <i>Alergeny: seler</i> <i>Składniki odżywcze: białko 5g, węglowodany 20g, tłuszcze 5,5g, wartość energetyczna: 150 kcal</i></p> <p>II danie: makaron w sosie bolońskim z warzywami (makaron 100g, mięsny sos 100g) (mięso-łopatka wieprzowa, koncentrat pomidorowy, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, pieprz, sól, oregano, makaron z pszenicy durum) <i>Alergeny: gluten</i> <i>Składniki odżywcze: białko 21g, węglowodany 46g, tłuszcze 10,6g, wartość energetyczna: 364,4 kcal</i></p>	<p>SERNIK NA ZIMNO Z MUSEM BRZOSKWINIOWYM I PŁATKAMI MIGDAŁÓW</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Galaretki 2. Ser na sernik 3. Woda 4. Brzoskwinie w puszcze 5. Płatki migdałowe <p><i>Alergeny: mleko, orzechy</i></p>
ŚRODA	<p>KANAPKI Z MASŁEM, JAJKIEM, ŻÓŁTYM SEREM I SAŁATĄ LODOWĄ, OGÓREK ZIELONY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb mieszany 2. Masło 3. Jajko 4. Żółty ser 5. Sałata lodowa 6. Kiełki <p><i>Alergeny: gluten (1) jajko (3) mleko (7)</i></p>	<p>SUCHARKI Z DŻEMEM OWOCOWYM</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sucharki 2. dżem owocowy <p><i>Alergeny: gluten (1)</i></p>	<p>I danie: krem pomidorowo-pietruszkowy (250ml) (pomidory, włoszczyzna, pietruszka, cebula, śmietanka roślinna) <i>Alergeny: seler</i> <i>Składniki odżywcze: białko 7g, węglowodany 18g, tłuszcze 10g, wartość energetyczna: 190 kcal</i></p> <p>II danie: kotlecik mielony, ziemniaki, surówka z marchewki (kotlecik 70g, ziemniaki 120g, surówka 50g) (mięso mielone z łopatki wieprzowej, sól, pieprz, cebula, czosnek mielony, jajka, bułka tarta, ziemniaki, marchewka, koperek) <i>Alergeny: jajko, gluten, mleko</i> <i>Składniki odżywcze: białko 22g, węglowodany 42g, tłuszcze 13,7g, wartość energetyczna: 379,3 kcal</i></p>	<p>ŚWIEŻE OWOCE – BANAN, JABŁKO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. banan 2. jabłko <p><i>Alergeny: mleko (7) gluten (1)</i></p>
CZWARTEK	<p>RYŻ NA MLEKU Z JABŁKIEM PRAŻONYM, KANAPKA Z MASŁEM I POMIDOREM</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ryż 2. Mleko 3. Jabłko 4. Cynamon 5. Chleb mieszany 6. Masło 7. Pomidor <p><i>Alergeny: mleko (7) gluten (1)</i></p>	<p>KANAPKA Z KIEŁBASĄ PODSUSZANĄ I OGÓRKIEM KISZONYM, POMIDOR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb mieszany 2. Kiełbasa podsuszana 3. Ogórek kiszony 4. Pomidor <p><i>Alergeny: gorczyca (10) gluten (1)</i></p>	<p>I danie: jarzynowa (250 ml) (marchew, pietruszka, por, seler, ziemniaki, sól) <i>Alergeny: seler</i> <i>Składniki odżywcze: białko 8g, węglowodany 17g, tłuszcze 4,45 g, wartość energetyczna: 140 kcal</i></p> <p>II danie: strogonow drobiowy, kluseczki półfrancuskie (mięso 50g, sos 50g, kluseczki 100g) (filet z kurczaka, pieczarki, koncentrat, cebulka, sól, pieprz, czosnek, mąka, jajka, mleko) <i>Alergeny: jajka, gluten, mleko</i> <i>Składniki odżywcze: białko 21 g, węglowodany 42g, tłuszcze 10,6g, wartość energetyczna: 347,4 kcal</i></p>	<p>KOKTAJL OWOCOWY Z HERBATNIKAMI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mieszanka owoców mrożonych 2. Kefir (7) 3. Herbatniki <p><i>Alergeny: Mleko</i></p>
PIĄTEK	<p>BUŁKA KAJZERKA Z MASŁEM, PASTĄ Z TUŃCZYKA I SERKIEM KANAPKOWYM Z POMIDOREM, HERBATA MIĘTOWA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bułka kajzerka 2. Masło 3. Tuńczyk 4. Serek kanapkowy 5. Pomidor 6. Herbata miętowa <p><i>Alergeny: mleko (7) gluten (1) ryba (4)</i></p>	<p>KABANOS, GRISSINI I KAKAO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mleko 2. Kakao 3. Kabanos 4. Grissini <p><i>Alergeny: mleko (7) gorczyca (10), gluten (1)</i></p>	<p>I danie: barszczyk z makaronem (250ml) (buraki, marchew, pietruszka korzeń, seler, por, cukier, sól, majeranek, czosnek, sok z cytryny, makaron koraliki z pszenicy durum) <i>Alergeny: gluten, seler, jaja</i> <i>Składniki odżywcze: białko 8 g, węglowodany 21,75g, tłuszcze 7,8g, wartość energetyczna: 190 kcal</i></p> <p>II danie: filecik rybny, ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego (ziemniaki 150g, ryba 80g, surówka 80g) (mintaj, mąka, mąka kukurydziana, drożdże, mąka pszenna, sól, pieprz, ziemniaki, ogórek kiszony) <i>Alergeny: ryba, gluten</i> <i>Składniki odżywcze: białko 16g, węglowodany 43g, tłuszcze 10,5g, wartość energetyczna: 340 kcal</i></p>	<p>GRUSZKA, WAFLE RYŻOWE, HERBATA OWOCOWA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gruszka 2. Wafle ryżowe 3. Herbata owocowa <p><i>Alergeny: -</i></p>

Do posiłków, w których nie ma wymienionych napoi podawana jest woda źródlana 200 ml na osobę.

Alergeny wymienione w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 podane zostały w nawiasach: gluten (1), skorupiaki (2), jaja (3), ryby (4), orzeszki ziemne (5), soja (6), mleko (7), orzechy (8), seler (9), gorczyca (10), sezam (11), dwutlenek siarki i siarczany (12), łubin (13), mięczaki (14). * Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy. Gramatura oraz kaloryczność posiłków zamieszczona jest na stronie internetowej Przedszkola