

Jadłospis - PRZEDSZKOLE NR 8

Okres	01.03.2021 - 05.03.2021
Dieta	Podstawowa

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
01.03.2021 1 Poniedziałek	Zupa mleczna z kaszą manną i z owocami goi. Kanapka z pastą jajeczno serową ze szczypiorkiem. Sok. Alergeny: 1, 3, 7, 12	Zupa barszcz biały na maślanie z ziemniakami, włódką i z pietruszką zieloną. Racuchy z jabłkiem i z syropem klonowym. Cząstka mandarynki. Kompot. Alergeny: 1, 7, 9	Kanapka z masłem, wędliną drobiową, z pomidorem i papryką żółtą. Bawarka. Alergeny: 1, 7
02.03.2021 1 Wtorek	Pieczyczo mieszane z masłem, sałata rzymską, polędwicą, ogórkiem zielonym i z papryką czerwoną. Kawa z mlekiem. Owoc - ananas. Alergeny: 1, 7	Zupa krem z marchewki ze słonecznikiem i z pietruszką zieloną. Kasza bulgur, potrawka z kurczaka, surówka z selera, jabłka, pomarańczy z jogurtem naturalnym. Kompot. Alergeny: 1, 7, 9	Kisiel (wyrób własny) z kleksem jogurtu naturalnego. Wafelki orkiszowe. Alergeny: 1, 7
03.03.2021 1 Środa	Kanapka z masłem i kielbaski cielece na gorąco z ketchupem, pomidorki koktajlowe. Kakao. Marchewka do chrupania. Alergeny: 1, 7	Zupa jarzynowa z ziemniakami i z pietruszką zieloną. Gołąbki w sosie pomidorowym. Kompot. Alergeny: 1, 7, 9	Mus jabłkowo - bananowy (wyrób własny), chrupki kukurydziane. Alergeny: 1
04.03.2021 1 Czwartek	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi i z żurawiną. Kanapka z masłem i z dżemem. Sok. Alergeny: 1, 7, 12	Zupa krem z cebuli z grzankami i z pietruszką zieloną. Kluski śląskie, polędwiczki wieprzowe i kapusta czerwona. Kompot. Alergeny: 1, 7, 9	Rogalik z masłem. Cząstka jabłka. Bawarka. Alergeny: 1, 7
05.03.2021 1 Piątek	Kanapka z białym serem, rzodkiewką i z kielkami brokoła. Herbata z cytryną i z miodem. Owoc - melon. Alergeny: 1, 7	Zupa ogórkowa z ryżem i z pietruszką zieloną. Ziemniaki, ryba panierowana, surówka z marchewki i z jabłka. Kompot. Alergeny: 1, 4, 7, 9	Kefir malinowo - jagodowy (wyrób własny). Biskupki bez cukru. Alergeny: 1, 7

Woda mineralna niegazowana, do picia dostępna jest przez cały dzień. Serwowane soki owocowe zawierają jedynie naturalnie występujące cukry. Napoje (kawa, herbata, kakao) słodzone jest nieznaczna ilością cukru. Do przygotowania posiłków używana są następujące przyprawy: pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylija, papryka słodka, lubczyk, cynamon, gałka muskatołowa. 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 gorczyca. W powyższym jadłospisie wyróżnione są substancje i produkty, które mogą powodować alergię lub reakcje alergiczne, zgodnie z zarządzeniem UE nr 1169/2011 załącznik nr 2 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

ZASTRZEGA SIĘ ZMIANY W JADŁOSPISIE

Sporządził

Szeff kuchni

Dyrektor