

25-29.03.2019	PRZEDSZKOLE	SZKOŁA	alergeny
poniedziałek	chleb mieszany z masłem wędliną drobiową, paluszki z marchewki świeżej, jabłko, herbata owocowa z miodem	Zupa kapuśniak na wywarze wieprzowo-drobiowym (tarte wrzywa korzeniowe - marchew seler por zielona pietruszka)	1,3,5,7,9
	Zupa kapuśniak na wywarze wieprzowo-drobiowym (tarte wrzywa korzeniowe - marchew seler por zielona pietruszka)		
	pierogi z twarogiem z roztopionym masłem, cynamonem i cukrem trzcinowym, sok owocowy		
	mus owocowy i chrupki kukurydziane		
wtorek	zupa mleczna z płatkami owsianymi, chleb z masłem wędliną i serem, paluszki ze świeżego selera, herbata owocowa	kotlet mielony wieprzowo - drobiowy, ziemniaki puree z masłem i śmietaną i koperkiem, surówka z kiszzonej kapusty ze świeżą marchewką i prażonymi ziarnami dyni	1,3,5,7,9
	zupa z czerwonej soczewicy na wywarze drobiowym (warzywa korzeniowe-marchewka, pietruszka korzeń, seler) zielona pietruszka/koper		
	kotlet mielony wieprzowo - drobiowy, ziemniaki puree z masłem i śmietaną i koperkiem, surówka z kiszzonej kapusty ze świeżą marchewką i prażonymi ziarnami dyni		
	baton zbożowy - wieloziański i jabłko		
środa	chleb mieszany z masłem wędliną wieprzową podsuszaną, ogórek zielony, herbata owocowa osłodzona miodem, gruszka	gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną drobnoziarnistą ugotowaną na sypko w bulionie (kostka - marchew i seler, cebula, boczek świeży, papryka wędzona), buraczki konserwowe wiórki	1,3,5,7,9
	zupa wietwarzywna na wywarze mięsny (warzywa korzeniowe-marchew korzeń pietruszki, seler, por, kalafior, brukselka i zielona pietruszka)		
	gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną drobnoziarnistą ugotowaną na sypko w bulionie (kostka - marchew i seler, cebula, boczek świeży, papryka wędzona), buraczki konserwowe wiórki		
	pomello i ciastka zbożowe		
czwartek	bułka wieloziańska z masłem, żółtym serem i wędliną drobiową	filet drobiowy pieczony na parze, ziemniaki puree z koperkiem, surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem (kapusta czerwona, tarte jabłko, żurawina suszona, sos vinegret)	1,3,5,7,9
	zupa ogorkowa z ogorków kiszonych na wywarze wieprzowym (warzywa korzeniowe-marchew, pietruszka, cebula seler por i zielona pietruszka)		
	filet drobiowy pieczony na parze, ziemniaki puree z koperkiem, surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem (kapusta czerwona, tarte jabłko, żurawina suszona, sos vinegret)		
	kaszka manna na mleku z malinami i kiwi		
piątek	chleb mieszany z masłem i dżemem, twaróg, paluszki ze świeżej papryki, jabłko, herbata owocowa z miodem	ryż zapiekany z masłem, tartym jabłkiem i cynamonem	1,3,4,7,9
	Zupa krupnik na wywarze miesnym (warzywa korzeniowe-marchew seler por i zielona pietruszka)		
	ryż zapiekany z masłem, tartym jabłkiem i cynamonem		
	galaretkę popmarańczową z jogurtem greckim i brzoskwinia		
	Z przyczyn organizacyjnych jadłospis może ulec zmianie.	Z przyczyn organizacyjnych jadłospis może ulec zmianie.	
	Dodatkowo indywidualne potrzeby dzieci przedszkolnych w zakresie żywienia są zaspokajane poprzez zapewnienie: przekąsek, kanapek, owoców i bakalii oraz		

ALERGENY: zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania informacji na temat żywności

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia)
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Sezam i produkty pochodne
12. Dwutlenek Siarki i siarczyny
13. Łubin
14. Mięczaki

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, majeranek, oregano, cary, kurkuma, bazylija, ziola prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziółowy, pieprz cytrynowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.