

16-20.09.2019	PRZEDSZKOLE	SZKOŁA	alergeny
poniedziałek	chleb mieszany z masłem ,serem żółtym,dżemem z czarnej porzeczki, herbata owocowa z miodem, jabłko	zupa krupnik na wywarze mięsny (warzywa korzeniowe - marchew, korzeń pietruszki, seler, por i zielona pietruszka)	1,3,5,7,9
	zupa fasolowa (warzywa korzeniowe-marchewka, pietruszka korzeń, seler), zielona pietruszka/koper		
	naleśniki z twarogiem		
wtorek	budyń malinowy z żurawiną	chińszczyzna na filecie drobiowym z ryżem	1,3,5,7,9
	bułka z masłem, szynką dziadka, jajkiem gotowanym, ogórek zielony, herbata owocowa z miodem		
	zupa fasolowa (warzywa korzeniowe-marchewka, pietruszka korzeń, seler), zielona pietruszka/koper		
środa	chińszczyzna na filecie drobiowym z ryżem	spaghetti bolones z tartym serem	1,3,5,7,9
	mus owocowy, biszkopty		
	chleb wieloziarnisty z masłem, kabanosy drobiowe, pomidor malinowy, herbata owocowa z miodem,		
czwartek	zupa kapuśniak na wywarze mięsny (warzywa korzeniowe-marchew korzeń pietruszki, seler, por i zielona pietruszka)	kotlet mielony wieprzowo-drobiowy, ziemniaki z koperkiem, mizeria na jogurcie naturalnym	1,3,5,7,9
	spaghetti bolones z tartym serem		
	kaszka manna z owocami		
piątek	chleb mieszany z masłem, pasta twarogowa ze szczypiorkiem, wędlina, paluszki z marchwi, herbata owocowa z miodem	kotlet mielony wieprzowo-drobiowy, ziemniaki z koperkiem, mizeria na jogurcie naturalnym	1,3,5,7,9
	zupa pomidorowa z makaronem na wywarze mięsny (warzywa korzeniowe-marchew korzeń pietruszki, seler, por i zielona pietruszka)		
	ryba pieczona w piecu, ziemniaki puure z koperkiem, surówka z kapusty kwaszonej z marchewką i pestkami dyni		
	drożdżówka z owocem		
	<b>Z przyczyn organizacyjnych jadłospis może ulec zmianie.</b>	<b>Z przyczyn organizacyjnych jadłospis może ulec zmianie.</b>	
	Dodatkowo indywidualne potrzeby dzieci przedszkolnych w zakresie żywienia są zaspokajane poprzez zapewnienie: przekąsek, kanapek,		

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, bazyli, ziola prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, pieprz cytrynowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.