

Jadłospis dekadowy 13.05.2019 - 24.05.2019 r.

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
13.05.2019 poniedziałek	Chleb pyłowy z masłem, schab pieczony, ogórek zielony, herbata z cytryną (1,7)	Zupa kalafiorowa, spaghetti z sosem pomidorowym, kompot owocowy (1,9)	Płatki ryżowe na mleku, kiwi (1,7)
14.05.2019 wtorek	Bułka grahamka z masłem, ser żółty, sałata, kakao (1,7)	Zupa pomidorowa z makaronem, kotlet z piersi kurczaka, surówka z ananase, ziemniaki, kompot owocowy (1,3,9)	Kisiel, chrupki kukurydziane
15.05.2019 środa	Chleb żytni z masłem, parówki, ketchup, herbata owocowa (1,7)	Barszcz ukraiński, pierogi ruskie, surówka wiosenna, kompot owocowy (1,9)	Koktajl mleczny z truskawkami (7)
16.05.2019 czwartek	Bułka śniadaniowa z masłem, dżem, płatki kukurydziane na mleku (1,7)	Zupa szpinakowa, gulasz wieprzowy, kasza gryczana, sałata ze śmietaną, kompot owocowy (9)	Kanapka z pomidorem (1,7)
17.05.2019 piątek	Chleb wiejski z masłem, paprykarz, ogórek kiszony, herbata z cytryną (1,4,7)	Zupa koperkowa, łazanki z kapustą, mięsem i pieczarkami, kompot owocowy (1,9)	Słomka ptysiowa, jabłko (1,3)
20.05.2019 poniedziałek	Chleb baltonowski z masłem, pierś wędzona z indyka, papryka, herbata owocowa (1,7)	Zupa grochowa, makaron z musem truskawkowym, kompot owocowy (1,9)	Racuchy drożdżowe z jabłkiem (1,3,7)
21.05.2019 wtorek	Rogal wyborowy z masłem, serek naturalny, rzodkiewka, kakao (1,7)	Kapuśniak mazurski, schab pieczony z sosem, kasza jęczmienna, mizeria, kompot owocowy (1,9)	Talerz owoców
22.05.2019 środa	Chleb słonecznikowy z masłem, pasztet leśny, herbata z cytryną (1,7)	Zupa jarzynowa, knedle z serem, kompot owocowy (1,3,9)	Zacierka na mleku (1,7)
23.05.2019 czwartek	Bułka wyborowa z masłem, jajko na twardo, sos koperkowy, herbata owocowa (1,3,7)	Zupa pieczarkowa, pulpeciki drobiowe, ryż, sałata z sosem vinegret, kompot owocowy (1,9)	Biszkopt, banan (1)
24.05.2019 piątek	Chleb wiejski z masłem, pasta z tuńczyka, herbata z cytryną (1,4,7)	Barszcz czerwony, filet z ryby, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty, kompot owocowy (1,3,4,9)	Galaretka z owocami

Poniżej przedstawiamy tabelę z alergenami:

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI:

Numer alergenu	Nazwa alergenu
1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, orkisz) oraz produkty pochodne.
2	Skorupiaki oraz produkty pochodne.
3	Jaja i produkty pochodne.
4	Ryby i produkty pochodne.
5	Orzeszki ziemnie, orzechy archaidowe oraz produkty pochodne.
6	Soja i produkty pochodne.
7	Mleko i produkty pochodne.
8	Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty pochodne.
9	Seler i produkty pochodne.
10	Gorczyca i produkty pochodne.
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/ w przeliczeniu na S02
13	Łubin i produkty pochodne.
14	Mięczaki i produkty pochodne.

*** Zgodnie z informacjami od producentów użyte producentów użyte produkty gotowe (np. Kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

UWAGA

Przypominamy jednocześnie, że w żywieniu dziecka nie powinno się ograniczać produktów alergizujących, chyba, że występuje wyraźne wskazanie lekarza (w takim wypadku należy dostarczyć do przedszkola stosowne zaświadczenie o alergii występującej u dziecka). Racjonalne żywienie jest ważne w każdym wieku, a dla malucha może być wręcz kluczowe dla rozwoju.