

Jadłospis (ogólny):
"Bajka" Przedszkole Niepubliczne Nr 8
08.10.2018 - 19.10.2018

Poniedziałek 08.10.2018:

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami zbożowymi, ciemne pieczywo, masło, szynka wieprzowa, sałata, ogórek świeży, herbata owocowa (*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, potrawka z kurczaka z warzywami, makaron, kompot (*Alergeny: 1,7,9,)

Podwieczorek: Serek waniliowy, chrupki kukurydziane, kompot(*Alergeny: 1,6,7)

Wtorek 09.10.2018:

Śniadanie: Kakao z mlekiem, parówka z szynki(94% mięsa), ketchup(198 pomidorów na 100g produktu), ciemne pieczywo, masło, szczypiorek

(*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Obiad: Zupa fasolowa, gołąbki białoruskie z sosem pomidorowym, kasza jęczmienna, mizeria z śmietaną, kompot (*Alergeny: 1,7,9,10)

Podwieczorek: Placuszki z kaszą kus kus, porcja owocu (*Alergeny: 1,3)

Środa 10.10.2018:

Śniadanie: Bułka grahamka, masło, ser żółty, papryka, koktajl owocowy, herbata owocowa(*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Obiad: Zupa kapuśniak, serniczki z polewą z jogurtu owocowego, kompot

(*Alergeny: 1,7,9)

Podwieczorek: Ciasto dyniowe - niskosłodzone, porcja owocu, kompot(*Alergeny: 1,3)

Czwartek 11.10.2018:

Śniadanie: Bułka kajzerka, masło, polędwica drobiowa, sałata, ogórek świeży, kawa inka z mlekiem

(*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Obiad: Zupa rosół z makaronem, zwijka z piersi kurczaka z serem żółtym , ziemniak, surówka z marchwi, kompot

(*Alergeny: 1,7,9)

Podwieczorek: Gofry niskosłodzone, sok owocowy (*Alergeny: 1,3)

Piątek: 12.10.2018:

Śniadanie: Bułka pełnoziarnista, masło, wędlina wieprzowa, sałata, pomidor, maślanka owocowa

(*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Obiad: Barszcz czerwony, kotlet rybny z dorsza z sosem pomidorowy, ziemniaki, surówka wielowarzywna, kompot (*Alergeny: 1,4,9)

Podwieczorek: Domowa babka ziemniaczana, ogórek kiszony, kompot (*Alergeny: 1,3)

Poniedziałek 15.10.2018:

Śniadanie: Bułka pełnoziarnista, masło, polędwica wieprzowa, papryka, sałata, kawa inka z mlekiem

(*Alergeny: 1,6,8,9,10)

Obiad: Zupa ryżowo - warzywna, makaron z sosem bolognese i mięsem wieprzowym, kompot

(*Alergeny: 1,7,9)

Podwieczorek: Jagodzianka, kompot (*Alergeny: 1,3)

Wtorek 16.10.2018:

Śniadanie: Ciemne pieczywo z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, jogurt owocowy, herbata owocowa

(*Alergeny: 1,3,7)

Obiad: Zupa ogórkowa, pierś z kurczaka w sosie marchewkowym, kasza gryczana, pomidor z cebulką, kompot(*Alergeny: 1,7,9)

Podwieczorek: Placek włoski z bakaliami, porcja owocu, kompot (*Alergeny: 1,3,5,8)

Środa 17.10.2018:

Śniadanie: Ciemne pieczywo, masło, schab pieczony, sałata, papryka, kakao z mlekiem(*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Obiad: Zupa jarzynowa, naleśnik z serem białym i polewą śmietanową, kompot(*Alergeny: 1, 7,9)

Podwieczorek: Bułka pszenna, masło, wędlina drobiowa, sałata, ogórek świeży, porcja owocu, kompot (*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Czwartek 18.10.2018:

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, bułka kajzerka, masło, polędwica z indyka, sałata, pomidor, herbata owocowa(*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Obiad: Zupa kalafiorowa, kotlet mielony z sosem warzywnym. ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, kompot(*Alergeny: 1,7,9)

Podwieczorek: Placuszki z cukinii, sok marchwiowy (*Alergeny: 1,3)

Piątek 19.10.2018:

Śniadanie: Bułka pełnoziarnista, masło, kielbasa krakowska, szczypiorek, kawa zbożowa z mlekiem (*Alergeny: 1,6,7,9,10)

Obiad: Barszcz czerwony, filet rybny panierce kukurydzianej, ziemniaki, ogórek kiszony, kompot (*Alergeny: 1,4,7,9)

Podwieczorek: Bułeczka z serem białym, niesolone pestki słonecznika, kompot (*Alergeny: 1,3,7)

*** Alergeny występujące lub mogące występować w poszczególnych daniach bądź składnikach dań.**

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);

b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);

c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;

d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

2. Skorupiaki i produkty pochodne;

3. Jaja i produkty pochodne;

4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;

b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);

b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;

c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:

a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,

b) laktitolu;

8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. Seler i produkty pochodne;

10. Gorczyca i produkty pochodne;

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;

12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. Łubin i produkty pochodne;

14. Mięczaki i produkty pochodne.