

JADŁOSPIS

	<u>Poniedziałek</u> 8.01.2018.	<u>Wtorek</u> 9.01.2018.	<u>Środa</u> 10.01.2018.	<u>Czwartek</u> 11.01.2018.	<u>Piątek</u> 12.01.2018.
Ś N I A D A N I E	<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, 12szynką łososiową 36g, ogórkiem kisz. 30g, szczypiorkiem 5g. Kawa zbożowa na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 3g i miodem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6, 12</p>	<p>Zupa 6mleczna z 2płatkami kukurydzianymi 250ml 2Chalka drożdżowa 60g, z 6masłem 10g. Herbata z cytryną 4g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p>„Stół szwedzki” -12Kielbas krucha 36g, -ogórek kiszony 30g, - pomidor 30g, - szczypiorek 5g. 2Pieczywo jasne 40g, 2ciemne 20g, z 6masłem 10g. Herbata z miodem i cytryną 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6, 12</p>	<p>2Pieczywo jasne 20g, 2pieczywo ciemne 40g, z 6masłem 10g, 3jajkiem 70g, pomidorem 30g, szczypiorkiem 5g. Kawa inka na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 3g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6, 3</p>	<p>2Kajzerka z ziar. 50g z 6masłem 10g pastą z 6twarogu 50g z szczypiorkiem 10g. Kakao na 6mleku z miodem 200ml (150g mleko+10g miód+2g kakao+38g woda). Herbata z cytryną 3g i miodem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6,</p>
O B I A D	<p>Pomidorowa-250ml na kurczaku (mięso krojone do zupy 25-30g,(kon.pomid 10g- wywar 118ml), z 1jarzynami 25g-po ug. i ryżem 50g-po ug. (przed ug. 25g), zieloną piet. 5g, 6śmietaną 12g. II danie: 200g-2,3, 5Placki ziemniaczane. Marchewka100g tarta z jabłkiem50g Pomarańcza 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6, 3, 5</p>	<p>Zupa kalafiorowa 250ml na wywarze 1jarzynowym (kalaf. 50g, jarzy. 25g, wywar 95ml), z2 k. manną 20g, ziel. pietr. 5g. II danie: 3,5,Pulpety wiep . 80g-po ug. (przed ug. 120g), duszone w sosie pomido.10g, ziemniaki z koperkeim150g-po ug. (przed ug. 230g). Surówka z kap. białej jabłka, march. 100g Jabłko 100g. Kompot wieloow.200ml. Alergeny*: 1, 2, 3, 5</p>	<p>Rosół-250ml drobiowo-wol. (mięso krojone do zupy 25g, wywar 175 ml), z 2mak. nitki 20g, 1jarzynami25g zieloną pietruszką 5g. II danie: 200g-Kopytka leniwe z serem białym i cukrem (6,3ser biały 50 ,ziemniaki 150g-po ug. przed ug. 230g,cuki. 5g). Marchewka do sch.30g Mandarynka 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 3,6</p>	<p>Zupa ogórkowa-250ml (og. kisz. 50g-po ug., przed ug. 80g, wywar 78ml), z 1jarzynami 25g-po ug. i ryżem 20g II danie: 3Pieczeń rzymska wieprzowa 80g-90g po obróbce Ziemniaki z koperkiem 150g-po ug. przed ug. 230g). Fasolka szparag. 100g, 6maselk. 5g2 bulką tart. Kiwi 100g. Kompot wielowocowy 200ml. Alergeny*: 1, 2, 3, 6</p>	<p>Zupa cebulowa-250ml, na kurczaku (mięso krojone do zupy 25-30g, cebula 45g-po ugot., przed ug. 70g, wywar 100ml), z 1jarzynami 25g, 2grzankami 35g, II danie: Filet rybny z 4miruny 100g. (3jajko 10g,2bulka tart.) Ziemniaki z koper.150g Kalafior 100g z 6masłem 5g. 2bulką tart. Banan 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 3, 4, 6</p>

P O D W I E CZO REK	2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, pomidorem 30g, szczypiorkiem 5g. Herbata z cytryną 200ml.	Budyń czekoladowy niskosłodzony z morelami 150ml (100g 6mleka 3,2%, morele 5g) 2Wafle ryżowe 10-20g. Herbata owocowa 200ml.	2Chleb graham 60g, z 6masłem 10g, kremem czekoladow.20g-wyrób własny (awokado 20g banan 10g, kakao10g, rodzynki 10g, miód 5g). Herbata owocowo- miętowa 200ml.	2Kasza manna na gęsto 200ml (6mleko 180ml, kasza 20g), z miodem 10g. Biszkopty bez cukru 10g. Sok jabłkowy 200ml.	2Chleb tostowy 60g, z 6masłem 10g, zapiekanym 6serem żółtym 36g, ketchupem 9g. Herbata owocowa z cukrem 200ml.
	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 6, 2	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2, 6
			Podpis Kucharki:	Podpis Intendenta:	Podpis Dyrektora:

***Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:**

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Seler (w zupach, sałatkach, pasztetach, przyprawach). 2. Zboża zawierające gluten (w mące, pieczywie, kaszach, makaronach, płatkach, mące, przetw. mięsnych) 3. Jaja i pr. pochodne – białko kurcze. 4. Ryby i produkty pochodne. 5. Łubin (w mąkach). | <ol style="list-style-type: none"> 6. Mleko i produkty pochodne. 7. Mięczaki. 8. Gorczyca (w musztardzie). 9. Orzechy ziemne (poza czystą postacią w ciastach, czekoladzie, deserach). 10. Ziarno sezamu (w pieczywie, ciastach, kremach, lodach, słodyczach). 11. Skorupiaki. | <ol style="list-style-type: none"> 12. Soja (w wędlinach, pasztetach, majonezach, margar., pieczywie, wyr. cukier., czekoladach, lodach). 13. Dwutlenek siarki E220-227 – konserwant (w napojach gaz. , suszonych owocach, pr. mięsnych). 14. Orzechy (poza czystą postacią w ciastach, deserach, czekoladach). |
|---|--|--|

Produkty gotowe, np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, wyroby z mięsa mogą zawierać śladowe ilości alergenów: gluten, mleko, jaja, soję, orzechy, seler, gorczyca. **Przyprawy używane do przygotowywania posiłków, to:** pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, kminek, majeranek, tymianek, bazylija, zioła prowansalskie, papryka słodka, imbir, cynamon, ...

Waga średnia produktów używanych do sporządzania posiłków podana jest w gramach/dziecko, po ugotowaniu. Średnia wagowa odnosi do 100 dzieci.