

JADŁOSPIS

	<u>Poniedziałek</u> 14.05.2018.	<u>Wtorek</u> 15.05.2018.	<u>Środa</u> 16.05.2018.	<u>Czwartek</u> 17.05.2018.	<u>Piątek</u> 18.05.2018.
Ś N I A D A N I E	<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, szynką drobiową 36g, ogórkiem zielonym 30g, szczypiorkiem 5g. Kawa zbożowa na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 3g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p>Zupa 6mleczna z płatkami 2kukurydzianymi 250ml (220g+30g). 2Chałka drożdżowa 60g, z 2masłem 10g. Herbata z cytryną i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p>„Stół szwedzki” 3jajecznicą na maś. 35g, -6ser żółty 36g, - pomidor 30g, - szczypiorek 5g. 2Pieczywo jasne 40g, ciemne 20g, z masłem 10g. Kakao na mleku 200ml. Herbata z cytryną 4g i miodem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 3, 6</p>	<p>2Bułka grahamka - fitness 60g, z 6masłem 10g, dżemem truskawkowym 10g. Kakao 3g na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 4g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p>2Chleb pełnoziarnisty 50g, z 6masłem 10g, kielbasą żywiecką 36g, papryką czerwoną 20g, szczypiorkiem 5g. Kawa inka na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 3g i miodem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>
O B I A D	<p>Zupa fasolowa 250ml na żeberkach(mięso wkrojone do zupy 25g, fasola 30g,ziemniaki 120g, wywar 45 ml), z 1jarzynami 25g, zieloną pietruszką 5g. II danie: 200g-Makaron pełnoziarn. 90-100g-po ug. (przed ug. 40g), z 6serem białym 100g, 6masłem 5g, cukrem 5g. Marchewka do schrup. Jabłko 100g. Kompot wielowocowy z miodem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6, 5</p>	<p>Zupa kalarepowa- 250ml na łopatkę (mięso krojone do zupy 25g, jarzyny 25g, kalarepa 20g, ryżem. 100g, wywar 100ml), zieloną pietruszką 5g. II danie: 3,5. Pulpety wiep . 80g-po ug. (przed ug. 120g),duszone w sosie koperkowym10g, ziemniaki z 150g-po ug. (przed ug. 230g). Surówka z kap. białej jabłka, march. 100g Winogron 100g. Kompot wielowoc.200ml. Alergeny*: 1, 2, 3, 5</p>	<p>Pomidorowa-250ml na kurczaku (mięso krojone do zupy 25g, wywar 175 ml), z 2mak.20g, 1jarzynami25g zieloną pietruszką 5g, 6śmietaną 12% 5g. II danie: 250gKluski na 2,5parze, z musem truskawkowym 100g, Ogórek kiszony do schrupania 20g. Gruszka 100g. Kompot wielowocowy z miodem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 5, 6</p>	<p>Szczawiowa-250ml na wywarze jarzynowym (z 1jarzynami 75g, jajkiem20g,ziemniakami 40g-po ug. (przed ug. 80g) ziel. pietr. 5g, zab. 6Śmiet. 12g. wywar 120ml). II danie: 250g- Gołąbki z mięsem wiep.100g, 2ryżem 100g-po ug. (przed ug. 35g), zawijane w kapuście, w sosie pomidorowym 10g. Kalarepa do schr. 30g Arbuz 100g. Kompot wieloo. 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6,</p>	<p>Zupa pieczarkowa 250 na wywarze jarzyn. (wywar 180 ml), z 2makaronem 10g, 1jarzynami25g ziel. piet. 5g.zabielana 6śmie. 5g. II danie: Kotlet rybny z 4miruny pieczo.100g. (3jajko 10g,2bułka tarta5g). Ziemniaki150g Fasolka szparag. 100g, z 6masł. 5g. 2bułką tart. Jabłko 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 6, 2, 4, 3</p>

P O D W I E CZO REK	2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, pomidorem 30g, szczypiorkiem 5g. Herbata owocowa z cukrem 200ml.	Budyń czekoladowy niskosłodzony z rodzynkami 150ml (100g 6mleko 3,2%, rodzynki 5g) 2chlebek wasa 10-20g. Herbata owocowa z cukrem 200ml.	2Baton pszenny 50g, z 6masłem 10g, rzodkiewką 10g, szczypiorkiem 5g. Herbata z cytryną 200ml.	2Andruty 50g, powidła śliwkowe bez cukru 30g Herbata z cytryną 200ml	Koktajl brzoskwiniowy na bazie 6maślanki 125ml - wyrób własny (6maślanka 100g, brzoskwinie 50g). 2Biszkopty bez cukru 20g. Herbata owocowa 200ml.
	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 6, 2	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2	Alergeny*: 6, 2
		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 kurze. 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 ziołowy, 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.

