

# JADŁOSPIS

	<b><u>Poniedziałek</u></b> <b>7.05.2018.</b>	<b><u>Wtorek</u></b> <b>8.05.2018.</b>	<b><u>Środa</u></b> <b>9.05.2018.</b>	<b><u>Czwartek</u></b> <b>10.05.2018.</b>	<b><u>Piątek</u></b> <b>11.05.2018.</b>
<b>Ś N I A D A N I E</b>	<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, 12szynką "łososiową" 36g, Ogórek zielony 30g, szczypiorkiem 5g. Kawa zbożowa na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 3g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6, 12</p>	<p>Zupa 6mleczna z 2płatkami owsianymi 250ml (20g+30g po ugot.). 2Rogal maślany 60g, z 6masłem 10g. Herbata z cytryną 4g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p><b>„Stół szwedzki”</b> -kielbasa swojak 36g, -ogórek zielony 30g, - pomidor 30g, - papryka żółta 20g, - szczypiorek 5g. 2Pieczywo jasne 40g, ciemne 20g, z 6masłem 10g. Herbata z miodem i cytryną 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p>2Paluchy 50g, z 6masłem 10g, pastą z 6twarogu 50g ananasem 10g. kawa inka na 6mleku z cukrem 200ml (150g mleko+10g cukier+2g herb.+38g woda). Herbata z cytryną 4g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6,</p>	<p>2Chleb pełnoziarnisty 50g, z 6masłem 10g, pastą 3jajeczną 50g, szczypiorkiem 5g. Kawa inka na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 3g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6, 3</p>
<b>O B I A D</b>	<p>Botwinkowa-250ml na żeberkach (mięso krojone do zupy 25-30g (z 1jarzynami 75g, ziemniakami 40g-po ug. (przed ug. 80g) ziel. pietr. 5g, zab. 6Śmiet. 12g. wywar 120ml). <b>II danie: 250g-Racuchy</b> z jabłkami (6mleko 50g, 2mąka 100g, 3jajko 20g, jabłko 50g, cukier 20g). Ogórek kiszony 30g. Gruszka 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6, 12, 3</p>	<p>Rosół-250ml drobiowo-woł. (mięso krojone do zupy 25g, wywar 175 ml), z 2mak. nitki 20g,1 jarzynami 25g zieloną pietruszką 5g. <b>II danie: Filet z</b> kurczaka 3,2panier. 90g. Ziemniaki z kope. 150g. Mizeria z ogórka zielonego 6śmietany 12% i 6jogurtu naturalnego 100g. Jabłko 100g Kompot wielowow 200ml. Alergeny*: 1, 2, 3, 6</p>	<p>1Kapuśniak z kap. kisz. na żeberkach-250ml (mięso krojone do zupy 25-30g, kapusta kisz. 65g-po ug., przed ug.100g, wywar 108ml), z jarzyn, 25g-po ug. i ziemniakami 52g-po ug. (przed ug. 80g), <b>II danie: 200g- 2Ryż 50g</b> z jabłkiem 85g, 6masłem 5g, cukrem 5g i cynamonem 5g. Seler do schrup.10g Winogron 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200m Alergeny*: 1, 2, 6</p>	<p>Zupa ziemniaczana- 250ml na wywarze 1jarzynowym 25g-po ug., ziemni. 100g-po ug. (przed ug. 150g), ziel. pietr. 5g, koper 5g, wywar 115ml. <b>II danie: 250g Potrawka</b> z jarzynami i kurczak. 80g-po ug. (przed ug. 160g), marchewka 20g, pietrusz. 10g, 1seler 10g, brokuły 25g, por 5g). 2Ryż got. 100g (przed ug. 25-30g). Banan 100g. Kompot owoc. 200ml. Alergeny*: 1, 2</p>	<p>Zupa kalarepowa- 250ml na wywarze 1jarzynowym (kalarepa 25g jarzy. 25g, wywar 95ml), z 2ryżem 20g, ziel. pietr. 5g, 6śmiet. 5g. <b>II danie: filet z,34miruny</b> 90g (80g ryby+10g 2panierka), ziemniaki z koper.150g, Surówka z kap. biał. march., jabłka 100g. Pomarańcza 100g. Kompot wielowocowy 200ml. Alergeny*: 1, 3, 4, 2</p>

<b>P O D W I E CZO REK</b>	2Pieczywo jasne 20g, 2pieczywo ciemne 40g, z 6masłem 10g, szczypiorkiem 10g, Herbata z cytryną 200ml.	2Baton pszenny 50g, z 6masłem 10g. Powidłami śliwkowymi bez cukru 30g Sok jabłkowy bez dodatku cukru 100% 200ml.	Krem z 2kaszy jaglonej 120g, z suszonymi owocami (morele 5g, rodzynki 5g kasza jaglana 45g, 6mleko 50g). 2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g. Herbata owocowa 200ml.	Kisiel truskawkowy 150ml wyrób własny (truskawki 25g, cukier 4g, 2skrobia ziemn. 7g, woda 60ml.) 2Wafle ryżowe 10-20g	2Chleb graham 60g, z 6masłem 10g, kremem czekoladow.20g-wyrób własny (awokado 20g banan 10g, kakao10g, rodzynki 10g, miód 5g). Herbata z cytryną 200ml.
	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2,	Alergeny*: 2, 6
-			<b>Podpis Kucharki:</b>	<b>Podpis Intendenta:</b>	<b>Podpis Dyrektora:</b>

**\*Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:**

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 1. Seler (w zupach, sałatkach, pasztetach, przyprawach).   | 6. Mleko i produkty pochodne.   | 12. Soja (w wędlinach, pasztetach, majonezach, margar., pieczywie, wyr. cukier., czekoladach, lodach). |
| 2. Zboża zawierające gluten (w mące, pieczywie, kaszach, makaronach, płatkach, mące, przetw. mięsnych) | 7. Mięczaki.  | 13. Dwutlenek siarki E220-227 – konserwant (w napojach gaz. , suszonych owocach, pr. mięsnych).        |
| 3. Jaja i pr. pochodne – białko kurze.   | 8. Gorczyca (w musztardzie).  | 14. Orzechy (poza czystą postacią w ciastach, deserach, czekoladach).                                  |
| 4. Ryby i produkty pochodne.   | 9. Orzechy ziemne (poza czystą postacią w ciastach, czekoladzie, deserach). |  |
| 5. Łubin (w mąkach).   | 10. Ziarno sezamu (w pieczywie, ciastach, kremach, lodach, słodyczach).     |  |
|  | 11. Skorupiaki.   |  |

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.

