

JADŁOSPIS

	<u>Poniedziałek</u> 1.01.2018.	<u>Wtorek</u> 2.01.2018.	<u>Środa</u> 3.01.2018.	<u>Czwartek</u> 4.01.2018.	<u>Piątek</u> 5.01.2018.
Ś N I A D A N I E		<p>Zupa śmietana z płatkami owsianymi 250ml (220g+30g). 2Bulka maślana 60g, z masłem 10g. Herbata z cytryną i cukrem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6</p>	<p>„Stół szwedzki”</p> <p>-3jajecznica na maś. 35g -6ser żółty 36g, - ogórek zielony 30g, - szczypiorek 5g. 2Pieczywo jasne 40g, 2ciemne 20g, z masłem 10g. Kakao na mleku 200ml Herbata z cytryną 4g i miodem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 3, 6</p>	<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z masłem 10g, pastą z makreli w oleju 17g, z szczypiorkiem 10g. Herbata z cytryną i miodem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 4, 6</p>	<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z masłem 10g, Parówki z szynki na gorąco 90-100g, z ketchupem łag.10g. Herbata z cytryną i cukrem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2,6</p>
O B I A D		<p>Kapuśniak z kiszonej kapusty 250ml, 1jarzynami 25g,kapustą kiszo. 40g, ziemniakami 80g-po ug. (przed ug. 120g) wywar 100ml), ziel. pietr. 5g. II danie: 200g- 2Ryż 50g z jabłkiem 85g, masłem 5g, cukrem 5g i cynamonem 5g. Ogórek kiszony do schrup.10g. Mandarynka 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200m</p> <p>Alergeny*: 1, 2, 6</p>	<p>Zupa pieczarkowa 250 na wywarze jarzyn. (wywar 180 ml), z 2makaronem 10g, 1jarzynami25g ziel. piet. 5g.zabielana śmie. 5g. II danie: 2,3Kotlet ze schabu 90g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Marchewka z groszk. 100g. Jabłko100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml.</p> <p>Alergeny*: 1, 2, 3</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. II danie:250g Potrawka 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.</p> <p>Alergeny*: 1, 2</p>	<p>Zupa grochowa 250ml na boczku wędz.(mięso wkrojone do zupy 25g, groch 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 serem białym 100g, masłem 5g, cukrem 5g. 30g. Pomarańcza 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml.</p> <p>Alergeny*: 1, 2,6</p>

P O D W I E C Z O R E K		2Baton pszenny 50g, z 6masłem 10g, rzodkiewką 10g, szczypiorkiem 5g. Herbata z cytryną 200ml.	2Chleb pełnoziarnisty 50g, z 6masłem 10g, 12Filetem z indyka 36g, Ogórkiem kiszonym 20g, szczypiorkiem 5g. Herbata owocowa 200ml.	Koktajl brzoskwiniowy na bazie 6jogurtu naturalnego i 6kefiru 150ml-wyrób własny (jogurt/kefir=100g, brzoskwinie 50g). 2Herbatniki 20g.	2Andrutry 50g, Powidła śliwkowe bez cukru 30g Herbata owocowo- miętowa z cukrem 200ml.
		Alergeny* 2, 6	Alergeny* 2, 6, 12	Alergeny* 2,6	Alergeny* 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.