

# JADŁOSPIS

	<b><u>Poniedziałek</u></b> <b>2.07.2018.</b>	<b><u>Wtorek</u></b> <b>3.07.2018.</b>	<b><u>Środa</u></b> <b>4.07.2018.</b>	<b><u>Czwartek</u></b> <b>5.07.2018.</b>	<b><u>Piątek</u></b> <b>6.07.2017.</b>
<b>Ś N I A D A N I E</b>	<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, 12szynką sokołow. 36g, papryka żółta 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. Rodzynki 100g. Herbata z cytryną 4g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p>Pieczywo jasne 40g, pieczywo ciemne 20g, z masłem 10g, Parówki z szynki na gorąco 90-100g, z ketchupem łag.10g. Herbata z cytryną i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2,</p>	<p>2Bulka grahamka - fitness 60g, z 6masłem 10g, i miodem 10g. Kakao 3g na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p>2Bulka z papryką 50g, 6masłem 10g pastą z twarogu 50g z 4tuńczykiem10g, szczypiorkiem 5g, Bawarka na 6mleku 200ml (150g mleko+10g cukier+5g herb.+38g woda). Herbata z cytryną 4g i cukrem 200ml. Alergeny*: 2, 6, 4</p>
<b>O B I A D</b>	<p>Zupa fasolowa 250ml na żeberkach(mięso wkrojone do zupy 25g, fasola 30g,ziemniaki 120g, wywar 45 ml), z 1jarzynami 25g, zieloną pietruszką 5g. <b>II danie: 200g-Makaron</b> pełnoziarn. 90-100g-po ug. (przed ug, 40g), z 6serem białym 100g, 6masłem 5g, cukrem 5g. Marchewka do schrup. Jabłko 100g. Kompot wieloowocowy z miodem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6, 5</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</b> kurczaka panier. 90g, Ziemniaki z kope.150g, Fasolka szparagowa żółta 100g z 6masłem 5g, 2bulką tartą 5g. Śliwka 100g. Kompot wieloow.200ml Alergeny*: 1, 2,</p>	<p>Kapuśniak z białej kapusty 250ml z 1jarzynami 25g,kapustą białą 40g, ziemniakami 80g-po ug. (przed ug. 120g) wywar 100ml), <b>II danie: 200g-Spaghetti</b> z mięsem mielonym 80g po ug. (przed ug. 120g) sosem słodko kwaśnym 20g, z 2makaronem 100g. Kalarepa do schrupania 10g. Brzoskwinia 100g Kompot wieloowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2,</p>	<p>Zupa ogórkowa-250ml (og. kisz. 50g-po ug., przed ug. 80g, wywar 78ml ), z 1jarzynami 25g-po ug. i ziemniakami 80g-po ug. (przed ug. 120g), ziel. piet. 5g,6 śmie. 12g <b>II danie: 250g-Risotto-</b> 2ryż 100g-po ug. (przed ug. 25g), z kurczak. 80g-po ug. (przed ug. 160g), z dusz. warzywami 50g-po ugt. w sosie pomid. 10g, Ogórek zielony do schrupania 30g. Arbuz 100g Kompot wielo.200ml. Alergeny*: 1, 2, 6</p>	<p>Pomidorowa-250ml na kurczaku (mięso krojone do zupy 25g, wywar 175 ml), z 2ryżem 20g, 1jarzynami25g zieloną pietruszką 5g.zab 6śmietaną 5g <b>II danie: 200g-2,3,5Placki</b> ziemniaczane 150g. Marchewka100g tarta z jabłkiem 100g Nektarynka 100g. Kompot wieloowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6, 3, 5</p>

<b>P O D W I E CZO REK</b>	2Baton pszenny 50g, z 6masłem 10g, rzodkiewką 10g, szczypiorkiem 5g. Herbata owocowa 200ml.	2Andruty 50g, powidła śliwkowe bez cukru 30g Herbata z cytryną 200ml	Koktajl malinowy na bazie 6maślanki 125ml - wyrób własny (6maślanka 100g, maliny 25g). 2Chrupki kukurydziane 10g. Herbata owocowa 200ml.	Kisiel ananasowy 150ml wyrób własny (ananas 20g, cukier 5g, 5skrobia ziemn. 7g, woda 60ml.) 2Wafle ryżowe 10-20g Herbata owocowa 200ml.	2Bulka kajzerka 60g, z 6masłem 10g, zapekanym 6serem żółtym 36g, ketchupem 9g. Herbata owocowa z cukrem 200ml.
	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2	Alergeny*: 6, 2	Alergeny*: 5, 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.