

# JADŁOSPIS

	<u>Poniedziałek</u> 30.04.2018.	<u>Wtorek</u> 1.05.2018.	<u>Środa</u> 2.05.2018.	<u>Czwartek</u> 3.05.2018.	<u>Piątek</u> 4.05.2018.
<b>Ś N I A D A N I E</b>	<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, połędwicą sopocką 36g, papryką żółtą 30g, szczypiorkiem 5g. Kawa zbożowa na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 3g i cukrem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6</p>		<p>Zupa mleczna z płatkami 2kukurydzianymi 250ml (220g+30g). 2Chałka drożdżowa 60g, z 6masłem 10g. Herbata z cytryną i miodem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6</p>		<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem10g, pastą z 4makreli w pomidorach 17g, ze szczypiorkiem 10g. Herbata z cytryną 3g i cukrem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6, 4</p>
<b>O B I A D</b>	<p>Żurek-250ml na białej kielbasie 30g (wywar 110ml), z 1jarzynami 25g-po ug. i ziemniakami 80g-po ug. (przed ug. 120g), majerankiem 5g. <u>II danie: 200g- 2Ryż 50g</u> z koktajlem truskawkowym 50g. na bazie 6jogurtu i 6kefiru 100g Ogórek ziel. do schr10g Winogron 100g. Kompot wieloowocowy z miodem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6</p>		<p>Zupa ogórkowa-250ml (og. kisz. 50g-po ug., przed ug. 80g, wywar 78ml ), z 1jarzynami 25g-po ug. i ryżem 20g ziel. piet. 5g, 6śmie. 12g <u>II danie: 200g-Spaghetti</u> z mięsem mielonym 80g po ug. (przed ug. 120g) sosem słodko kwaśnym 20g, 2makaronem 100g. Rzodk. do schru.10g. Jabłko 100g. Kompot wieloowocowy Z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6</p>		<p>Jarzynowa -250ml na kurczaku (mięso krojone do zupy 25-30g (z 1jarzynami 75g, 2kaszą manną 20g-po ug. (przed ug. 10g), zieloną pietruszką 5g, wywar 120ml). <u>II danie: 200g-Kopytka</u> leniwe z serem białym i cukrem (6,3,2Ser biały 50 ,ziemniaki 150g-po ug. przed ug. 230g,cuki. 5g ). Marchewka do sch.30g Gruszka 100g. Kompot z cukr.200ml. Alergeny*: 1, 2, 3, 6</p>

<b>P O D W I E C Z O R E K</b>	<b><sup>2</sup>Baton pszenny 50g, z masłem 10g, rzodkiewką 10g, szczypiorkiem 5g. Herbata z cytryną 200ml.</b>		<b><sup>2,3</sup>Bułeczka cynamonowa 130g Herbata owocowa 200ml.</b>		<b><sup>2</sup>Pieczywo jasne 40g, <sup>2</sup>pieczywo ciemne 20g, z masłem 10g, <sup>3</sup>jajkiem 70g, pomidorem 30g, szczypiorkiem 5g. Herbata owocowa 200ml.</b>
	<b>Alergeny*: 2, 6</b>		<b>Alergeny*: 2, 3</b>		<b>Alergeny*: 2, 6, 3</b>
			<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.