

JADŁOSPIS

	<u>Poniedziałek</u> 18.06.2018.	<u>Wtorek</u> 19.06.2018.	<u>Środa</u> 20.06.2018.	<u>Czwartek</u> 21.06.2018.	<u>Piątek</u> 22.06.2018.
Ś N I A D A N I E	<p>2Chleb pełnoziarnisty 50g, z 6masłem10g, kielbasą żywiecką 36g, papryką czerwoną 20g, szczypiorkiem 5g. Kawa inka na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 3g i miodem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6</p>	<p>Zupa 6mleczna z 2kaszą manną 250ml (220g+20g+5g). 2Rogal maślany 60g, z 6masłem 10g. Żurawina susz. 10g. Herbata z cytryną i cukrem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6</p>	<p>„Stół szwedzki” -6serek wiejski 15g, 12połudwica sopoc. 35g, - ogórek małosolny 30g, - szczypiorek 5g. 2Pieczywo jasne 40g, ciemne 20g, z 6masłem 10g. Herbata z cytryną 4g i cukrem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6, 12</p>	<p>2Bulka grahamka - fitness 60g, z 6masłem 10g, i miodem 10g. Kakao 3g na 6mleku 200ml. Herbata z cytryną 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6</p>	<p>2Bulka z papryką 50g, 6masłem 10g 6serem żółtym 36g, sałatą zieloną 5g. Kakao 5g na 6mleku 190ml. Herbata z cytryną 3g i cukrem 200ml. Woda.</p> <p>Alergeny*: 2, 6,</p>
O B I A D	<p>Pomidorowa-250ml na 12kurczaku (mięso krojone do zupy 25g, wywar 175 ml), z 2mak. literki 20g, 1jarzynami25g 6zieloną pietruszką 5g,6zab 6śmietaną 5g <u>II danie:</u> 250gNaleśniki z powidłami 6śliwkowymi (6mleko 75g, 2,5mąka 125g,3 jajko 20g,powidła 30g). Kalarepa do schr. 30g. Truskawki 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml.</p> <p>Alergeny*: 1, 2, 6, 5, 3</p>	<p>Zupa jarzynowa-250ml na wywarze 1jarzynowym (warzywa 50g jarzy. 25g, wywar 95ml), z 2k. manną 20g, ziel. pietr. 5g. <u>II danie:</u> Pieczeń ze schabu w sosie włas. 90g, ziemniaki z koperkiem 150g, Kapusta biała gotowana z przyprawami 100g. Arbuz 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml.</p> <p>Alergeny*: 1, 2, 6</p>	<p>Zupa porowa-250ml, na kurczaku (mięso krojone do zupy 25-30g, por 45g-po ugot., przed ug. 70g, wywar 100ml), z 1jarzynami 25g, 2grzankami 35g, zieloną pietruszką 5g. <u>II danie:</u> 200g- Ryż 50g z jabłkiem 85g, 6masłem 5g i cynamonem 5g. Ogórek zielony do schrupania 10g. Brzoskwinia 100g Kompot wielowocowy z cukrem200ml</p> <p>Alergeny*: 1, 6</p>	<p>Zupa ogórkowa-250ml (og. kisz. 50g-po ug., przed ug. 80g, wywar 78ml), z 1jarzynami 25g-po ug. ryżem 20g-po ug. (przed ug. 60g), ziel. piet. 5g,6 śmie. 12g <u>II danie:</u> Kotlet mielony wieprz. w 2,3panierce 80g-90g po obróbce, Ziemniaki z koperkiem 150g Buraki czerwone gotow. z przyprawami 100g. Banan 100g. Kompot wielowocowy Z miodem 200ml.</p> <p>Alergeny*: 1, 2, 3, 6</p>	<p>Zupa pieczarkowa- 250ml na wywarze jarzyn. (wywar 180 ml), z 2makaronem 10g, 1jarzynami25g ziel. piet. 5g.zabielana 6śmie. 5g. <u>II danie:</u> Filet rybny z 4miruny 100g. (3jajko 10g,2bulka tart.) Ziemniaki z koper.150g Kalafior 100g z 6masłem 5g. 2bulką tart. Nektarynka 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml.</p> <p>Alergeny*: 1, 2, 3, 4, 6</p>

P O D W I E CZO REK	2Baton pszenny 50g, z 6masłem 10g, rzodkiewką 10g, szczypiorkiem 5g. Herbata owocowa 200ml.	Koktajl truskawkowy na bazie 6jogurtu naturalnego i 6kefiru 150ml - wyrób własny (jogurt/kefir=100g, truskawki 50g). 2Biszkopty bez cukru 10g Herbata owocowa 200ml.	2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, 3jajkiem 70g, pomidorem 30g, szczypiorkiem 5g. Herbata owocowa z cukrem 200ml.	Salatka letnia 100g. Pomidor 30g, ogórek zielony 40g, papryka żółta 20g, szczypiorek 10g. 2Chleb żytni 10-20g z 6masłem 10g. Lemoniada z miodem cytryną, miętą 200ml wyrób własny.	2Kasza manna na gęsto 200ml (6mleko 180ml, kasza 20g), z miodem 10g. 2Chrupki kukurydziane 10g. Sok jabłkowy 200ml.
	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 6, 2	Alergeny*: 2, 6, 3	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2, 6
			Podpis Kucharki:	Podpis Intendenta:	Podpis Dyrektora:

***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, platkach, mące, przetw. mięsnych) | 7. Mięczaki. | 13. Dwutlenek siarki E220-227 – konserwant (w napojach gaz. , suszonych owocach, pr. mięsnych). |
| 3. Jaja i pr. pochodne – białko kurcze. | 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 ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, kminek, majeranek, tymianek, bazyli, 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.

