

JADŁOSPIS

	<u>Poniedziałek</u> 25.06.2018.	<u>Wtorek</u> 26.06.2018.	<u>Środa</u> 27.06.2018.	<u>Czwartek</u> 28.06.2018.	<u>Piątek</u> 29.06.2018.
Ś N I A D A N I E	<p>2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, 12schab z pieca 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 czekoladowymi 250ml (220g+30g). 2Bulka maślana 60g, z 6masłem 10g. Herbata z cytryną i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6</p>	<p>„Stół szwedzki” -12kielbasa krucha 36g, -ogórek małosol. 30g, - pomidor 30g, - salata zielona 5g. 2Pieczywo jasne 40g, ciemne 20g, z 6masłem 10g. Herbata z cytryną 4g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6, 12</p>	<p>2Paluchy 50g, z 6masłem 10g, pastą z 6twarogu 50g szczypior. i rzodki. 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 Litewki 50g, z 6masłem10g, pastą z 4makreli w pomidorach 17g, ze szczypiorkiem 10g. Herbata z cytryną 3g i cukrem 200ml. Woda. Alergeny*: 2, 6, 4</p>
O B I A D	<p>Żurek-250ml na białej 12kielbasie 30g (wywar 110ml), z 1jarzynami 25g-po ug. i ziemniakami 80g-po ug. (przed ug. 120g), majerankiem 5g. <u>II danie:</u> 200g- 2Ryż 50g z koktajlem truskawkowym 50g na bazie 6jogurtu i 6kefiru 100g z cukrem 5g. Kalarepa do schrupania.10g. Arbuz 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6</p>	<p>Zupa kalafiorowa 250ml na wywarze 1jarzynowym (kalaf. 50g, jarzy. 25g, wywar 95ml), z2 k. manna 20g,ziel.pietr. <u>II danie:</u> 3,2Pulpety wiep . 80g-po ug. (przed ug. 120g), duszone w sosie koper.10g, ziemniaki 150g-po ug. (przed ug. 230g). Marchewka z groszk. 100g. Jabłko 100g Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 3</p>	<p>Barszcz czerwony.- 250ml na łopatkce (mięso krojone do zupy 25g, 1jarzyny 25g, ziemn. 120g, buraki 30g, wywar 40ml), ziel. pietr. 5g, 6śmiet. 5g. <u>II danie:</u> 250g-Racuchy z jabłkami (6mleko 50g, 2mąka 100g, 3jajko 20g, jabłko 50g, cukier 20g). Kalarepa do schrupania 30g. Nektarynka 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6, 3</p>	<p>Szpinakowa-250ml na wywarze jarzynowym (z 1jarzynami 75g, ryżem 10g- ziel. pietr. 5g, zab. 6Śmiet. 12g. wywar 120ml). <u>II danie:</u> Filet z indyka 90g.w sosie własnym. Ziemniaki z koperkiem 150g. Sałatka z ogórka zielonego, pomidora, ogórka kiszzonego szczypiorku 100g Gruszka 100g. Kompot wielowocowy z cukrem 200ml. Alergeny*: 1, 2, 6</p>	<p>Rosół -250ml na wołowinie i kurczaku (mięso krojone do zupy 25- 30g,(z 1jarzynami 25g-po ug. 2makaronem nit. 50g-po ug. (przed ug. 25g), zieloną pietr. 5g, <u>II danie:</u> 3Kotlet jajeczny 90g (80g jajka+10g 2panierka), ziemniaki z koperkiem 150g. Fasolka szparag.100 masłem 4g, 2bulka tartą Brzoskwinia 100g. Kompot wieloo.200ml. Alergeny*: 1, 2, 3</p>

P O D W I E C Z O R E K	2Pieczywo jasne 40g, 2pieczywo ciemne 20g, z 6masłem 10g, pomidorem 30g, szczypiorkiem 5g. Herbata owocowa z cukrem 200ml.	Budyń czekoladowy niskosłodzony 150ml (100g 6mleka 3,2%) 2Herbatniki 16g. Herbata owocowa z cukrem200ml.	2Baton pszenny 50g, z 6masłem 10g, bananem 50g. Lemoniada z miodem, cytryną i miętą200ml wyrób własny.	2Buleczka cynamonowa 130g Herbata owocowa 200ml.	2Bulka siedem ziaren 60g, 6masłem 10g, 6serem żółtym 36g, Herbata owocowa z cukrem 200ml.
	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 6, 2	Alergeny*: 2, 6	Alergeny*: 2,	Alergeny*: 2, 6
-			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, 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.