

JADŁOSPIS
NIEPUBLICZNE PRZEDSZKOLE ARTYSTYCZNE
06.08.2018 – 10.08.2018

06.08.2018 poniedziałek

śniadanie: chleb mieszany pszenno-żytni z masłem^(1,7), ser żółty⁽⁷⁾
połędwica drobiowa parówki z indyka^(3,6,7,9,10), ketchup, ogórek zielony,
herbata zielona z cytryną
obiad: zupa krupnik⁽¹⁾
ryż zapiekany z jabłkiem i cynamonem⁽⁷⁾
kompot owocowy (śliwka, aronia, jabłko, truskawka, wiśnia, porzeczką)
podwieczorek: knoppers^(1,7), mleko bez laktozy, winogrona żółte bezpestkowe

07.08.2018 wtorek

śniadanie: rogal z masłem^(1,3,7), miód wielokwiatowy kremowy, powidła śliwkowe niskosłodzone,
mleko bez laktozy
obiad: zupa rosół z drobnym makaronem^(1,9)
potrawka z kurczaka, ziemniaki puree⁽⁷⁾, surówka z kapusty
danie wegetariańskie:
Kompot owocowy (śliwka, aronia, jabłko, truskawka, wiśnia, porzeczką)
podwieczorek: kisiel truskawkowy, ryż preparowany, jabłko

08.08.2018 środa

śniadanie: chleb wieloziarnisty z masłem^(1,7), parówki z indyka^(3,6,7,9,10), ser żółty⁽⁷⁾,
ogórek zielony, herbata miętowa
obiad: zupa ogórkowa^(7,9)
pierogi owocowe z masłem i cukrem^(1,3,7)
Kompot owocowy (śliwka, aronia, jabłko, truskawka, wiśnia, porzeczką)
podwieczorek: ogórek zielony, tosty z żółtym serem^(1,7)

09.08.2018 czwartek

śniadanie: bułka pszenna z masłem^(1,7), połędwica drobiowa, serek almette ze szczypiorkiem⁽⁷⁾,
pomidor, herbata rumiankowa
obiad: zupa jarzynowa^(7,9)
kotlet mielony^(1,3), ziemniaki, sałatka szwedzka⁽¹⁰⁾
danie wegetariańskie:
Kompot owocowy (śliwka, aronia, jabłko, truskawka, wiśnia, porzeczką)
podwieczorek: monte⁽⁷⁾, biszkopty⁽¹⁾

10.08.2018 piątek

śniadanie: chleb orkiszowy z masłem^(1,7), ser żółty⁽⁷⁾, paluszki rybne⁽⁴⁾
papryka czerwona, herbata owocowa
obiad: zupa pomidorowa^(7,9)
jajko sadzone⁽³⁾, ziemniaki puree⁽⁷⁾, mizeria⁽⁷⁾
Kompot owocowy (śliwka, aronia, jabłko, truskawka, wiśnia, porzeczką)
podwieczorek: bułka bread roll^(1,3), mleko bez laktozy, jabłko

Woda do picia jest stale dostępna
Kompot i herbata nie są lekko słodzone.

produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, majeranek, zioła prowansalskie, papryka.

Niżej została umieszczona instrukcja odczytywania liczby identyfikującej dany alergen, którą będziemy zamieszczać przy danym posiłku.

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REKACJE NIETOLERANCJI:

- 1** Zboża zawierające gluten tj. pszenica, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, także produkty pochodne
- 3** Jaja i produkty pochodne
- 4** Ryby i produkty pochodne
- 6** Soja i produkty pochodne
- 7** Mleko i produkty mleczne(łącznie z laktozą)
- 8** Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne
- 9** Seler i produkty pochodne
- 10** Gorczyca
- 11** Nasiona sezamu i produkty pochodne