

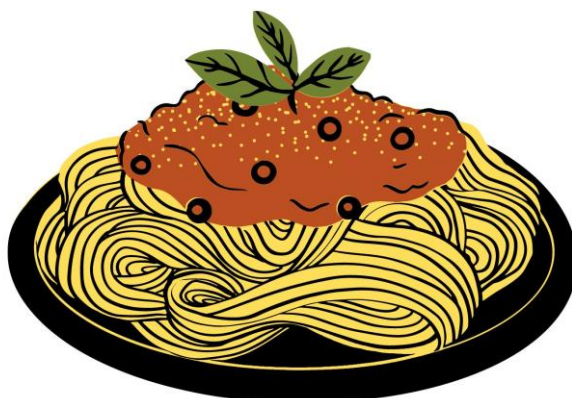
Jadłospis 20-24.03.2023

Data	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
20.03.2023r Poniedziałek Alergeny: 1,2,3,7,9	Zupa mleczna z zacierką, rogal z masłem, konfiturą morelową	Banan, woda z cytryną i miodem	Rosół z makaronem i natką pietruszki, kotlet drobiowy panierowany w otrębach i sezamie, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i mandarynką, kompot wieloowocowy	Mus kubaś, chrupki kukurydziane
21.03.2023r Wtorek Alergeny: 1,2,3,7,9	Kakao, pieczywo mieszane z masłem, pastą z twarogu i awokado, pomidorki, papryka, kiełki, ogórek	Sok tłoczony żurawina, śliwka suszona	Zupa jarzynowa na wywarze mięsno warzywnym, filet z indyka w sosie curry z warzywami i makaronem, kompot wieloowocowy	Deser z kaszy manny z galaretką z musu truskawkowego, herbata ziołowo owocowa
22.03.2023r Środa Alergeny: 1,2,3,7,9	Kakao, pieczywo mieszane z masłem, mix śniadaniowy, ser żółty, twarożek almette, pasztet pieczony, ogórek, papryka, mix sałat, pomidorki	Jabłko herbata owoce sadu	Zupa ogórkowa na wywarze mięsno warzywnym, udko z kurczaka pieczone w piecu pkp, ziemniaki, mix warzyw na parze, kompot wiśniowy	Patera z owocami napar z mięty
23.03.2023r Czwartek Alergeny: 1,2,3,4,7,9	Kawa zbożowa z mlekiem, bułka włoska z masłem, kiełbaską krakowską, ogórek, papryka, rzodkiew biała, awokado	Melon, woda	Zupa z soczewicy na wywarze mięsno warzywnym, placuszki na maślanie z prażonym jabłkiem, kompot z jeżyn	Pieczywo mieszane z masłem, pastą z makreli i jajka, ogórek kiszony, herbata z cytryną
24.03.2023r Piątek Alergeny: 1,2,3,4,7,9	Herbata, pieczywo mieszane z masłem, białe kiełbaski delikatesowe, ketchup dla dzieci, kiełki, pomidorki, ogórek, sałata masłowa, Stół szwedzki dla dzieci 5-6 letnich	Jabłko, woda z pomarańczą	Zupa szpinakowa z makaronem na wywarze mięsno warzywnym, paluszki rybne z frosty (pkp), ziemniaki, surówka z marchewki i jabłka z porzeczki czarnej	Drożdżówka z twarogiem (własny wypiek), kakao

Woda mineralna do picia w ciągu całego dnia do dyspozycji dziecka

Jadłospis może ulec zmianie

Potrawy wykonywane w piecu konwekcyjno parowym – oznaczenie w jadłospisie **(pkp)**



W przedszkolu wszystkie posiłki dla dzieci przyrządzone są z niezwykłą starannością. Zapewniamy dzieciom zdrowe dania przygotowywane w taki sposób, aby zawierały jak największą ilość wartościowych witamin potrzebnych do prawidłowego rozwoju dzieci, stawiając na ich różnorodność. Nie ograniczamy posiłków ani nie zmuszamy dzieci do jedzenia, zachęcając jednak do próbowania nowości. Co piątek dzieci 5 i 6 letnie mają możliwość przygotowania sobie kanapek, ponieważ śniadanie odbywa się na zasadzie szwedzkiego stołu.

W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki przedszkolne od dnia 13 grudnia 2014 r. przepisów Rozporządzenia Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady (UE), które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności alergenów. Zamieszczamy wykaz 14 – u alergenów – substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Należą do nich:

- Alergen nr 1 – ziarna zbóż zawierające gluten tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz
- Alergen nr 2 – skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
- Alergen nr 3 – jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie
- Alergen nr 4 – ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie
- Alergen nr 5 – orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie
- Alergen nr 6 – ziarna sojowe oraz produkty przygotowane na ich bazie
- Alergen nr 7 – mleko oraz produkty przygotowane na ich bazie
- Alergen nr 8 – orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pistacjowe oraz produkty przygotowane na ich bazie
- Alergen nr 9 – seler oraz produkty przygotowane na jego bazie
- Alergen nr 10 – gorczyca oraz produkty przygotowane na jej bazie
- Alergen nr 11 – ziarna sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie
- Alergen nr 12 – dwutlenek siarki
- Alergen nr 13 – łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie
- Alergen nr 14 – mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie pod odpowiednią datą (np. Alergen nr 1,2,3,4,5,6,7). Jeżeli Państwa dziecko jest uczulone na któryś z wyżej wymienionych składników, prosimy o przekazanie odpowiedniego zaświadczenia lekarskiego nauczycielowi grupy!

Nasze Panie kucharki

- Natalia Cieślak – kucharka – szefowa kuchni
- Małgorzata Litwiejko – pomoc kuchenna