

# Jadłospis 27-31.03.2023

Data	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<b>27.03.2023r</b> <b>Poniedziałek</b> <b>Alergeny:</b> <b>1,2,3,7,9</b>	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi bułka kajzerka z masłem, konfiturą truskawkową	Marchewka w słupkach, herbata rumiankowa	Zupa z fasolki szparagowej duet z żółtej i zielonej na wywarze mięsno warzywnym ,kotlet mielony z mięsa wieprzowego pieczonego w piekarniku ( pkp), ziemniaki, mizeria ,	Chleb orkiszowy z masłem, pastą śródziemnomorsk ( suszone pomidory, bazylią, twarożek) napar z mięty
<b>28.03.2023r</b> <b>Dzień Żelków</b> <b>Wtorek</b> <b>Alergeny:</b> <b>1,2,3,7,9</b>	Kawa inka z mlekiem, szynką drobiową delikatesową, kiełki słonecznika, pomidorki, ogórek, rzodkiew biała	Jabłko, actimel	Zupa grochowa na wywarze mięsno warzywnym, placki ziemniaczane z kleksem jogurtu naturalnego, kompot wieloowocowy	Żelki, 1/2 części pomarańcza i mandarynki herbata ziołowo owocowa
<b>29.03.2023r</b> <b>Środa</b> <b>Alergeny:</b> <b>1,2,3,7,9</b>	Kakao, pieczywo mieszane z masłem, mix śniadaniowy, gzik ze szczypiorkiem, kabanosy, ser żółty, rzodkiewka, pomidorki, papryka, ogórek	Banan, woda	Zupa krem ziemniaczana na maślanie z paluchem ciasta francuskiego( pkp), bitki ze schabu w sosie pieczeniowym, kasza gryczana biała, buraczki, kompot agrestowy	Kisiel , wafle zbożowo ryżowe
<b>30.03.2023r Dzień Muffinka</b> <b>Czwartek</b> <b>Alergeny:</b> <b>1,2,3,4,7,9</b>	Kakao, bułka mleczna z masłem, serem żółtym, ogórek, pomidorki sałata rukola	Sok tłoczony, rodzynki, słonecznik	Zupa pejzanka z kapusty białej na wywarze mięsno warzywnym, zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym i warzywami pod beszamelem(pkp), kompot truskawkowy	Muffinek ,częstka melona , herbata z cytryną
<b>31.03.2023r Dzień Budyniu</b> <b>Piątek</b> <b>Alergeny:</b> <b>1,2,3,4,7,9</b>	Kawa zbożowa z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, kiełbaską szynkową, jajko gotowane, kiełki, pomidorki, awokado, ogórek, Stół szwedzki dla dzieci 5-6 letnich	Jabłko, woda z miętą	Zupa ryżowa na wywarze mięsno warzywnym, kotlet z ryby w sosie porowo cytrynowo koperkowym, ziemniaki , marchewka paryska na parze (pkp)kompot wieloowocowy	Budyń jaglany czekoladowy z polewą malinową ( własny wyrób),herbata roiboos

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