

Jadłospis 02-05.04.2024

Data	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
02.04.2024r Wtorek Alergeny: 1,2,3,7,9	Zupa mleczna z płatkami owsianymi, bułka zwykła z masłem, miodem	Sok tłoczony, owoce suszone	Zupa szpinakowa z kluseczkami na wywarze mięsno warzywnym, pankejki z sosem jogurtowo truskawkowym (borówki i maliny), kompot wieloowocowy	Pieczyczo mieszane z masłem, szynką ogórek, papryka herbata ziołowo owocowa
03.04.2024r Środa Alergeny: 1,2,3,7,9	Kakao, pieczywo mieszane z masłem, pastą twarogowo rzodkiewkową, pomidor malinowy, papryka, sałata rukola, szczypiorek	Melon, woda	Zupa z młodej kapusty na wywarze mięsno warzywnym, kurczak słodko kwaśny , ryż, brokuł na parze, kompot truskawkowy	Shake malinowy z maślanki , pałki kukurydziane
DZIEŃ MARCHEWKI I Czwartek 04.04.2024r Alergeny: 1,2,3,7,9	Kakao, rogal z masłem, serem żółtym, pomidorki, papryka, ogórek, lodowa, rzodkiew biała	Banan, woda z plasterkiem pomarańczy	Zupa krem z marchewki na wywarze warzywnym, gulasz z indyka, surówka z buraka i jabłka, kasza jęczmienna, kompot agrestowy	Frytki z marchewki w ziołach pieczone w piekarniku z dipem jogurtowo czosnkowym, herbata rumiankowa
05.04.2024 Piątek Alergeny: 1,2,3,4,7,9	Kawa zbożowa z mlekiem, pieczywo mieszane z masłem, jajecznicą, pomidorki, papryka, kiełki, awokado stół szwedzki dla dzieci 5-6 letnich, tortila z warzywami i szynką, ser żółty, dżem, kabanosy	Jabłko, woda	Zupa jarzynowa na wywarze mięsno warzywnym, paluszki rybne z frosty, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej i czerwonej, kompot wiśniowy	Plater owoców (kiwi, gruszka, banan, pomarańcza, borówki ,maliny herbata z listkiem mięty

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
- Grażyna Uram – pomoc kuchenna