

# JADŁOSPIS *szkółki*

## 31.03.2025r. - 04.04.2025r.

**Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.**

### Oznaczenia alergenów występujących w posiłkach:

1 - Zboża zawierające gluten; 2 - Skorupiaki i produkty pochodne; 3 - Jaja i produkty pochodne; 4 - Ryby i produkty pochodne; 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe); 6 - Soja i produkty pochodne; 7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki; 13 – Łubin; 14 – Mięczaki

### Przyprawy stosowane do przyrządzania potraw:

ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, zioła prowansalskie, papryka mielona, czosnek granulowany, sól o obniżonej zawartości sodu, pieprz, kurkuma, lubczyk, rozmaryn, estragon, tymianek, cebula w proszku, suszona skórka z cytryny.

### Produkty z których przygotowywane są posiłki dla dzieci z dietą bezglutenową:

mąka ryżowa, ryż biały i brązowy, mąka kukurydziana, mąka ziemniaczana, kasza gryczana, kasza jaglana, makaron bezglutenowy, pieczywo bezglutenowe, masło, olej rzepakowy, mleko, kefir, jogurt naturalny, sery twarogowe, ser żółty, wędlina, mięso, ryby, jaja, warzywa, cukier, miód, galaretki, kisiel, budyń, soki owocowe, owoce, zioła, przyprawy.

### Dieta lekkostrawna:

Przy diecie lekkostrawnej potrawy przygotowywane są na parze, w wodzie, duszone lub pieczone w folii. Produkty które występują w menu zamieniane są na artykuły które dzieci mogą spożywać przy ww. diecie.

	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>OBIAD</b>	<b>KOLACJA</b>
<b>PONIEDZIAŁEK 31.03.2025r.</b>	Pieczywo 150g, masło 20g, wędlina 80g, ogórek kiszony 45g, pomidor 50g, dżem 30g, sałata zielona, herbata 200ml, kakao 200ml (1,3,4,7)	Zupa szpinakowa z ryżem 400g, makaron z kielbaską i cebulką 300g, kompot owocowy 200ml (1,3,7,9,10)owoc	Pieczywo 150g, masło 20g, paszтет drobiowy 100 g, papryka czerwona 50g, rzodkiewka 20g, kawa inka 200ml, herbata 200ml (1,7,10)
<b>WTOREK 01.04.2025r.</b>	Pieczywo 120g, masło 20g, jajecznicza ze szczypiorkiem 140g, wędlina 40, ogórek zielony 50g, rzodkiewka 20g, herbata 200ml, bulka kajzerka, zupa mleczna- płatki owsiane 250ml (1,3,7)	Zupa grysikowa 400g, ziemniaki z koperkiem 250g, kotlet schabowy 100g, kapusta zasmażana 150g, kompot owocowy 200ml (1,3,7,9,10)	Pieczywo 150g, masło 20g kielbasa po węgiersku 80g, pomidor 50g, ogórek kiszony 45g, dżem 30g, herbata 200ml, mleko 200ml (1,7,10)
<b>ŚRODA 02.04.2025r.</b>	Pieczywo 150, masło 20g, parówki na gorąco 120g, ketchup 20g, miód 30g, papryka czerwona 35g, pomidor 50g, serek topiony 50g, herbata 200ml, kawa inka 200ml (1,7,10)	Zupa warzywna 400g, pieczonki 300g, woda mineralna 200ml. (1,3,7,9,10), owoc	Pieczywo 150g, masło 20g, sałatka jarzynowa 130g, ser żółty 40g, ogórek zielony 50g, rzodkiewka 20g, herbata 200ml, kakao 200ml, (1,3,7,10)
<b>CZWARTEK 03.04.2025r.</b>	Pieczywo 150, masło 20g, ser żółty 80g, ogórek kiszony 45g, pomidor 50g, kasza manna 250ml, 30g, herbata (1,3,4,7)	Krupnik z kaszy jęczmiennej 400g, kluski na parze z musem truskawkowym 300g, kompot owocowy 200ml, (1,3,7,9,10)	Pieczywo 150g, masło 20g, wędlina 80g, papryka czerwona 50g, rzodkiewka 20g, herbata 200ml, kawa inka 200m, pomidor (1,7,10)
<b>PIĄTEK 04.04.2025r.</b>	Pieczywo 150, masło 20g, ser żółty 40g, wędlina 40g, ogórek zielony ze szczypiorkiem 55g, sałata zielona 20g, papryka żółta 35g, dżem 30g, herbata 200ml, kakao 200ml (1,3,4,7)	Zupa koperkowa z ziemniakami 400g, pierogi z jagodami pod pierzynką śmietankową 300g, woda mineralna 200ml, (1,3,7,9,10)	