




	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEZIAŁEK	11.11 - Dzień Niepodległości 			
WTOREK	Bułka pszenna 40g ( <b>zawiera gluten pszenno</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), ser żółty "dziurawiec" 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), pasztet pieczony 15g ( <b>zawiera gluten pszenno, soja</b> ), ogórek zielony 10g, marchewka do chrupania 10g, Herbata malinowa 200 ml	Krem z pomidorów zabieleny śmietaną 18% z chrupiącymi grzankami ( <b>zawiera mleko, gluten pszenno</b> ) 250ml	Makaron penne ze szpinakiem, kurczakiem i cebulką w sosie beszamelowym z natką pietruszki 120/100g ( <b>zawiera gluten pszenno, mleko</b> ) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Kefir naturalny 100ml ( <b>zawiera mleko</b> ) Podpłomyki (wafle bez cukru) z dżemem brzoskwinowym 1szt/ 10g ( <b>zawiera gluten pszenno, mleko</b> ) Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Waniliowe mleko ( <b>zawiera mleko</b> ) 180ml, pieczywo żytnie i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenno, żytni</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), klasyczny gzik z rzodkiewką ( <b>zawiera mleko</b> ) - wyrób własny 15g, kiełbasa podsuszana 15g, papryka 10g	Zupa lekka grochówka z kielbaską 93% z ziemniakami i koperkiem 250ml	Jesienna potrawka z dynią i łopatką wieprzową (dynia, pomidory, marchew, kukurydza, cebulka), kasza gryczana 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Kisiel wiśniowy 100ml Chlebek WASA 1szt ( <b>zawiera gluten pszenno, żytni, jęczmienny</b> ) Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Pieczywo wieloziarniste i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenno, żytni, jęczmienny, sezam</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), różowa pasta z buraczkami na twarogu - wyrób własny 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), szynka od zduna 15g, ogórek zielony 10g Herbata z dzikiej róży 200ml	Zupa szczawiowa zabieleną śmietaną 18% z jajkiem i ryżem + świeży koperek ( <b>zawiera mleko, jaja</b> ) 250ml	Paluszki rybne z dorsza 2szt ( <b>zawiera gluten pszenno, ryby, jajko</b> ), ziemniaczki 120g, surówka z kiszanej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Koktajl bananowy z czekoladą belgijską na jogurcie naturalnym - wyrób własny ( <b>zawiera mleko</b> ) 100ml Biszkopty 2szt ( <b>zawiera gluten pszenno, jaja</b> ) Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Kawa zbożowa na mleku 180ml ( <b>zawiera mleko, gluten pszenno, jęczmienny, żytni</b> ), pieczywo słonecznikowe i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenno, żytni</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), poledwica delikatna 15g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny ( <b>zawiera jaja, gorczyca</b> ), pomidor 10g	Jarzynowa z ziemniakami z fasolką szparagową - zabieleną śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem 250ml ( <b>zawiera mleko</b> )	Pampuchy 2szt ( <b>zawiera gluten pszenno, mleko, jaja</b> ), polewa jogurtowo truskawkowa ( <b>zawiera mleko</b> ) 50ml Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Salatka z makaronem orzo, ogórkiem kiszonym, szynką, szczypiorkiem i kukurydzą - wyrób własny 50g ( <b>zawiera gluten pszenno, jajko, gorczyca</b> ) Bułeczka chia ½ szt ( <b>zawiera gluten pszenno, żytni, jęczmienny</b> ) Owoc sezonowy 1szt

1. Kaloryczność posiłków przedszkola to 1050 kcal realizowane w 4 posiłkach: śniadanie, zupa, II danie, podwieczorek.

2. W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenu.

3. Jadłospisy sporządzane są zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.

4. Prezentowane surówki bazują na olejach słonecznikowych, rzepakowych, lnianych bądź na oliwie z oliwek.

5. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

6. Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergię lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk



# Jadtospis

DATA: 18.11-22.11



**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kakao na mleku 180 ml ( <b>zawiera mleko</b> ), pieczywo pszenne i wieloziarniste 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny, sezam</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), powidła śliwkowe 15g, ser żółty "salami" 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), papryka 10g, ogórek 10g	Żurek z kiełbaską 93% i z ziemniakami i natką pietruszki, zabelany śmietaną 250ml ( <b>zawiera gluten pszenny, gluten żytni, mleko</b> )	Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Leśna bułeczka drożdżowa z czarną porzeczką 1szt ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) Sok karotka z bananem 100ml Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Bułka kajzerka 40g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), połędwica delikatna 15g, jajko ugotowane na twardo ½ szt ( <b>zawiera jaja</b> ), pomidor 10g, szczypiorek 5g Herbata malinowa 200ml	Kalafiorowa zabelana śmietaną 18% z ryżem i koperkiem 250ml ( <b>zawiera mleko</b> )	Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 70g, ziemniaczki z koperkiem 120g, buraczki z cebulką na ciepło (olej rzepakowy) 70g Woda z cytryną 200ml	Budyń waniliowy na mleku 100ml – wyrób własny ( <b>zawiera mleko</b> ) Wafel ryżowy 1szt Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Zacierka na mleku 180ml ( <b>zawiera mleko, gluten pszenny, jaja</b> ), pieczywo pszenne i razowe 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), jesienny przysmak - pasta dyniowo marchewkowa - wyrób własny 15g, ser żółty gouda 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), rzodkiew biała 10g	Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, cebulką, kukurydzą, papryką, cukinią i pomidorami 120/100g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Chlebek żytni z pesto pomidorowo paprykowym - wyrób własny (1 kromka/10g) ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ) Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka wieloziarnista 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni, soja</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), kurczak gotowany 15g, pasta rybna z tuńczykiem, twarogiem i koperkiem ( <b>zawiera ryby, mleko</b> ) – wyrób własny 15g, ogórek kiszony 10g Herbata owocowa 200ml	Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem 250ml ( <b>zawiera gluten pszenny, seler, jaja</b> )	Pulpecik wieprzowy 70g ( <b>zawiera jaja, gluten pszenny</b> ) z groszkiem i marchewką na ciepło 70g, puree ziemniaczane 120g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Deser serniczek z brzoskwinia - wyrób własny 100g ( <b>zawiera mleko</b> ) Paluchy kukurydziane 2szt Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK DZIEŃ BURAKA	Kasza kukurydziana na mleku 180ml ( <b>zawiera mleko</b> ), pieczywo słonecznikowe i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, gluten żytni</b> ), masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), pyzdra szynkowa 15g, dżem wiśniowy 15g, pomidor 10g, marchewka do chrupania 10g	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabelany śmietaną 18% ( <b>zawiera mleko</b> ) 250ml	Domowe pierogi ruskie z serem białym i kleksem jogurtu naturalnego 180/50g ( <b>zawiera mleko, gluten pszenny</b> ), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	<b>NOWOŚĆ!</b> Czekoladowe ciasteczko brownie - wyrób własny 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, mleko, jaja</b> ) Sok jabłko burak cytryna pietruszka - wyrób własny 100ml Owoc sezonowy 1szt

1. Kaloryczność posiłków przedszkola to 1050 kcal realizowane w 4 posiłkach: śniadanie, zupa, II danie, podwieczerek.

2. W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenu.

3. Jadtospisy sporządzane są zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.

4. Prezentowane surówki bazują na olejach słonecznikowych, rzepakowych, lnianych bądź na oliwie z oliwek.

5. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadtospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

6. Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadtospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczyce, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk

