**ZESTAW I**

|  |  |
| --- | --- |
| **DZIEŃ TYGODNIA** | **OBIAD** |
| **PONIEDZIAŁEK** | **I danie: rosolniczek**  *(włoszczyzna kostka, kasza manna, sól, pieprz, lubczyk, przyprawa Smak Natury)*  *Alergeny: gluten, seler*  *Składniki odżywcze: białko 9 g, węglowodany 22,5g,*  *tłuszcze 7,1g, wartość energetyczna: 180 kcal*  **II danie: zakręcone bolognese z groszkiem**  (*mięso-łopatka wieprzowa, koncentrat pomidorowy, groszek, cebula, czosnek, pieprz, sól, oregano, makaron z pszenicy durum*)  *Alergeny: gluten, jaja*  *Składniki odżywcze: białko 21g, węglowodany 45g, tłuszcze 10,6g, wartość energetyczna: 360 kcal* |
| **WTOREK** | **I danie: kremik kalafiorowy**  (*wywar jarzynowy-włoszczyzna, ziemniak, kalafior, koperek, przyprawa Smak Natury)*  *Alergeny: seler*  *Składniki odżywcze: białko 7,5g, węglowodany 20g,*  *tłuszcze 4,4g, wartość energetyczna: 150 kcal*  **II danie**: **gulasz z indyka, kasza pęczak, buraczki**  (*kasza pęczak, indyk, majeranek, buraki*)  *Alergeny: gluten*  *Składniki odżywcze: białko 18g, węglowodany 41g,*  *tłuszcze 9.3g, wartość energetyczna: 320 kcal* |
| **ŚRODA** | **I danie: zupka dyniowa**  *(włoszczyzna, dynia, mleczko roślinne)*  *Alergeny: seler*  *Składniki odżywcze: białko 10g, węglowodany 17g,*  *tłuszcze 3,6g, wartość energetyczna: 140 kcal*  **II danie**: **kotlecik mielony, ziemniaki, surówka coleslaw**  *(mięso mielone z łopatki wieprzowej, sól, pieprz, cebula, czosnek mielony, jajka, bułka tarta, ziemniaki, kapusta, marchew)*  *Alergeny: jajko, gluten, mleko*  *Składniki odżywcze: białko 19g, węglowodany 30g, tłuszcze 13,7g, wartość energetyczna: 320 kcal* |
| **CZWARTEK** | **I danie**: **pomidorowa z makaronem**  (*wywar warzywny, koncentrat pomidorowy, cebula, sól, pieprz, cukier, makaron z pszenicy durum*)  *Alergeny: gluten, seler*  *Składniki odżywcze: białko 10g, węglowodany 25g, tłuszcze 2g, wartość energetyczna: 200 kcal*  **II danie**: **owocowy przysmak przedszkolaka – pyzy w sosie truskawkowym**  *(drożdże, mąka pszenna, jajka, truskawki, cukier, sól, jogurt naturalny)*  *Alergeny: jaja, mleko, gluten*  *Składniki odżywcze: białko 14g, węglowodany 38g, tłuszcze 11g, wartość energetyczna: 307 kcal* |
| **PIĄTEK** | **I danie: zupa z zielonego groszku**  *(Włoszczyzna, śmietanka roślinna, ziemniaki, groszek)*  Alergeny: seler Składniki odżywcze: białko 10g, węglowodany 17g,  *tłuszcze 3,6g, wartość energetyczna: 140 kcal*  **II danie**: **paluchy rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty**  *(mintaj, mąka, płatki kukurydziane, bułka tarta, sól, pieprz, ziemniaki, marchew tarta, pietruszka natka, olej, cukier, pieprz)*  *Alergeny: ryba, gluten*  *Składniki odżywcze: białko 16g, węglowodany 43g,*  *tłuszcze 10,5g, wartość energetyczna: 340 kca* |

Alergeny

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

 \* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.