

Jadłospis 26-30.09.2022

Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasztet z kaczki, ogórek zielony, kawa inka z mlekiem, herbata owocowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa kalafiorowa z zieloną pietruszką, klopsy wieprzowe w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z dżemem truskawkowym niskosłodzonym, mleko, herbata, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	532	183
Wtorek	Chleb helios z masłem, kiełbasą dębicką i pomidorem, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa z fasolki szparagowej na rosole z zieloną pietruszką, makaron z twarogiem, cukrem i cynamonem, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	298	541	187
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, papryka Alergeny 1,3,7	Żurek z jajkiem i z zieloną pietruszką, gulasz z indyka w sosie śmietanowym, kasza bulgur, surówka z selera z rodzynkami, kompot wieloowocowy	Chleb z masłem, pomidorem, zielonym ogórkiem i szczypiorkiem, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7

		Alergeny 1,3,7,9	
Kalorie	301	605	195
Czwartek	Zupa mleczna z zacierką, bułka wrocławska z masłem i serem żółtym, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa grysikowa na rosole z zieloną pietruszką, fasolka po bretońsku, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem, sałatka owocowa, herbata malinowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	279	595	201
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta z ryby wędzonej z twarogiem i cebulką, herbata z cytryną, pomidor koktajlowy Alergeny 1,3,4,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z makiem, mleko, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	502	208

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji w jadłospisie

Woda mineralna niegazowana dostępna dla dzieci przez cały dzień.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy naturalne: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylija, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muszkatołowa oraz sól o obniżonej zawartości sodu - zgodne z wymogami żywieniowymi dla danej grupy wiekowej.

Gotowe produkty (inf. od producentów), np., kakao, kawa zbożowa, herbata, koncentrat pomidorowy, dżemy, ketchup, wędliny mogą zawierać śladowe ilości alergenów (gluten, laktoza, soja, orzechy, seler, gorczyca)

Intendent : Barbara Sadowska