

Jadłospis 27.02-3.03.2023

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, kiełbasą żywiecką i pomidorem, herbata z cytryną, marchew Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chąłka z masłem i miodem, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	297	598	196
Wtorek	Chleb orkiszowy z masłem, paróweczki na gorąco, ketchup kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, kalarepa Alergeny 1,3,7,9	Zupa szczawiowa z zieloną pietruszką, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń , bułka wrocławska z masłem, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	522	193
Środa	Zupa mleczna z zacierką, chleb firmowy z masłem i serem żółtym, herbata owocowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z grochowa z kiełbasą, nuggetsy drobiowe(wyrób własny), ziemniaki, mini marchewka na ciepło , kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem i ogórkiem zielonym, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	288	618	195
Czwartek	Chleb graham z masłem, kiełbasą szynkową i sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z brokułów, spaghetti z mięsem mielonym w sosie pomidorowym, kompot z wiśni Alergeny 1,3,7,9	Bułka kajzerka z masłem, serkiem topionym i ogórkiem zielonym i szczypiorkiem herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	294	608	212
Piątek	Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką, herbata z dzikiej róży, marchewka Alergeny 1,3,7	Rosół z makaronem i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą mleko, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	291	586	218

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 ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, tymianek, oregano, bazylia, 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)