

Jadłospis 13-17.03.2023

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, herbata owocowa, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z makaronem i z zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy w sosie własnym, kasza bulgur, sałatka z ogórków kiszonych, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pasztetem drobiowym i z pomidorem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	233	593	221
Wtorek	Bułka z masłem, kiełbasą szynkową i rzodkiewką, kakao, herbata lipowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z ziemiankami i zieloną pietruszką, pierogi z mięsem okraszone cebulką, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	598	198
Środa	Chleb saski z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, bawarka, herbata owocowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Krupnik zabieleny z warzywami i zieloną pietruszką, duszony filet drobiowy z sosem ziemniaki, surówka kapusty pekińskiej, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	274	623	196
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, kiełbasą żywiecką i sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa - krem z dyni z grzankami, stek wieprzowy z cebulką, ziemniaki, buraczki na ciepło, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem, pomidorem i zielonym ogórkiem, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	301	614	199
Piątek	Chleb firmowy z masłem i serem żółtym, płatki zbożowe z mlekiem, herbata z cytryną, marchewka, Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z jajkiem, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,4,7,9	Jogurt naturalny, chałka z masłem, herbata, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	285	622	197

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, 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)