

Jadłospis 6-10.03.2023

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczerek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, pasta z kiełbasy , herbata miętowa, biała rzodkiew Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z kiszzonej kapusty z zieloną pietruszką, pulpety wieprzowe w sosie koperkowym, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem i miodem, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	290	598	196
Wtorek	Bułka z masłem, schabem pieczonym i z zieloną sałatą, kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa krem z marchewki z grzankami z zieloną pietruszką, brokuły w sosie serowym, makaron, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, pomidorem i ogórkiem zielonym, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	511	193
Środa	Płatki czekoladowe i kukurydziane z mlekiem, chleb firmowy z masłem i serem żółtym, herbata owocowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z kapustą włoską, pałki drobiowe duszone, ziemniaki, mini marchewka na ciepło , kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem, koktajl bananowy na bazie maślanki (wyrób własny), herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	279	618	195
Czwartek	Chleb graham z masłem i kiełbasą drobiową, i pomidorem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa ziemniaczana z warzywami i z zieloną pietruszką, pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kasza jęczmienna, ogórek kiszony, kompot z wiśni Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i powidłami, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	230	612	212
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z jajkiem gotowanym, herbata z dzikiej róży, marchewka Alergeny 1,3,4,7	Zupa fasolowa z zieloną pietruszką, kluski na parze z sosem truskawkowym kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Budyń waniliowy, paluchy kukurydziane, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	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 muskatołowa 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)