

Jadłospis 24-28.04.2023

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczerek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, jajecznicą ze szczypiorkiem, herbata owocowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z ryżem i z zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy w sosie własnym, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i nutellą, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	612	218
Wtorek	Bułka z masłem, kielbasą szynkową i rzodkiewką, kakao, herbata lipowa, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z ziemniakami i zieloną pietruszką, makaron z twarogiem, cukrem i cynamonem, kompot śliwkowy 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	305	598	223
Środa	Zupa mleczna z zacierką, chleb firmowy z serem żółtym i pomidorem, herbata z dzikiej róży, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z kielbasą, gulasz z indyka, ziemniaki, surówka kapusty pekińskiej, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), chałka z masłem, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	311	623	196
Czwartek	Chleb orkiszowy z masłem, kielbasą żywiecką i sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa - krem z dyni z grzankami, pieczeń wieprzowa w sosie, kasza, sałatka z ogórków kiszonych, 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, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryną, marchewka, Alergeny 1,3,7	Rosół z makaronem i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,4,7,9	Koktajl bananowy na bazie maślanki (wyrób własny), pałki kukurydziane, 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 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)