

Jadłospis 15-19.05.2023

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, schabem pieczonym i pomidorem, herbata z cytryną, marchew Alergeny 1,3,7	Zupa brokułowa z makaronem i zieloną pietruszką, pulpety w sosie koperkowym, ziemniaki, sałatka z kiszonych ogórków, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem i nutellą, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	297	598	196
Wtorek	Bułka z masłem i pastą z kiełbasy szynkowej, kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa grysikowa z zieloną pietruszką, gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń , chałka z masłem, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	511	193
Środa	Zupa mleczna z zacierką, chleb helios z masłem i serem żółtym i pomidorem, herbata owocowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z kiełbasą, nuggetsy drobiowe(wyrób własny), ziemniaki, mini marchewka na ciepło , kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	288	618	195
Czwartek	Chleb graham z masłem, polędwica sopocką i sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami, makaron z mięsem duszonym z cebulką, surówka z czerwonej kapusty, kompot z wiśni Alergeny 1,3,7,9	Chleb orkiszowy z masłem, serkiem topionym z szynką i rzodkiewką, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	592	224
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybna z jajkiem, herbata z dzikiej róży, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Kapuśniak z kiszonej kapusty, kopytka z okrasą, marchewka z jabłkiem, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem, jogurt bananowy na bazie maślanki, 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)