

Jadłospis 22-26.05.2023

Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, polędwicą pieczoną, pomidor, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem i dżemem, mleko, herbata żurawinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	297	598	196
Wtorek	Chleb saski z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, kawa inka z mlekiem, herbata z cytryna, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, pałuszki rybne, ziemniaki, surówka z kiszzonej kapusty, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,4,7,9	Kisiel z owocami, chałka z masłem, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	615	193
Środa	Chleb firmowy z masłem, kiełbasą żywiecką i serem żółtym, bawarka, herbata owocowa, papryka Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z zieloną pietruszką, pałki drobiowe, ziemniaki, sałatka z fasolki szparagowej i ogórka kiszzonego, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem, pomidorem i ogórkiem zielonym,, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	304	638	198
Czwartek	Chleb graham z masłem, kiełbasą dębicką i ogórkiem zielonym i szczypiorkiem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z marchewki z grzankami, gulasz wieprzowy, kluski śląskie, surówka z kapusty pekińskiej, kompot z wiśni Alergeny 1,3,7,9	Jogurt naturalny, chałka z masłem, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	606	212
Piątek	Chleb firmowy z masłem, jajecznica, herbata z dzikiej róży, marchewka Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z młodej kapusty z pomidorami i koperkiem, makaron ze szpinakiem w sosie serowym, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z makiem, mleko, herbata z cytryną, 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 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)