

**Jadłospis 29.05-2.06.2023**

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata owocowa, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, kiełbaski grillowane z pieca, ziemniaki, surówka z młodej kapusty z marchewką i koperkiem, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Kisiel z owocami (wyrób własny), chałka z masłem, herbata malinowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	227	612	196
<b>Wtorek</b>	Bułka z masłem, kiełbasą szynkową i pomidorem, kakao, herbata lipowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z ziemiankami i zieloną pietruszką, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i powidłami, herbata żurawinowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	234	598	192
<b>Środa</b>	Chleb saski z masłem, pasta jajeczna ze szczypiorkiem, herbata owocowa, marchewka  Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z kiełbasą, gulasz z indyka, ziemniaki, sałatka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb firmowy z masłem, pasztetem drobiowym i pomidorem, bawarka, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	274	623	221
<b>Czwartek</b>	Chleb orkiszowy z masłem, kiełbasą żywiecką i sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa - krem brokułowy z grzankami, spaghetti z mięsa mielonego w sosie pomidorowym, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem i miodem, mleko, herbata pomarańczowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	301	614	199
<b>Piątek</b>	Płatki kukurydziane z mlekiem, bułka wrocławska z masłem i serem żółtym i pomidorem, herbata z cytryną, mix warzyw, Alergeny 1,3,7	Rosół drobiowy z makaronem i zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty i jabłka, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,4,7,9	Koktajl owocowy na bazie jogurtu (wyrób własny), ciastka zbożowe, herbata, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	285	622	188

*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)