

Jadłospis 11-15.09.2023

Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, polędwicą sopocka i pomidorem, herbata z cytryną, kalarepa Alergeny 1,3,7	Barszcz czerwony z kapustą i z zieloną pietruszką, kiełbaski pieczone z pieca, ziemniaki, sałatka wielowarzywna, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i dżemem, mleko, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	325	518	193
Wtorek	Chleb helios z masłem, pasta z kiełbasy, kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, marchew Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i zieloną pietruszką, pierogi staropolskie ze śmietaną, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem pasztetem drobiowym i ogórkiem kiszonym, herbata lipowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	336	608	201
Środa	Płatki zbożowe z mlekiem, chleb orkiszowy z masłem serem żółtym i pomidorem, herbata żurawinowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa z soczewicy z kiełbasą i zieloną pietruszką, pałki drobiowe z pieca, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Koktajl bananowy na bazie maślanki (wyrób własny), ciastko zbożowe, herbata owocowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	623	198
Czwartek	Chleb graham z masłem, kiełbasą	Zupa krem z marchewki z	Chleb orkiszowy z masłem,

	żywiecką i ogórkiem zielonym, bawarka, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	grzankami, pieczeń wieprzowa w sosie, kasza jęczmienna, ogórek kiszony, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	pomidorem, rzodkiewką i szczypiorkiem, mleko, herbata miętowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	282	609	182
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta rybno – jajeczna, herbata malinowa, marchewka Alergeny 1,3,4,7	Zupa jesienna wielowarzywna z zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, surówka z marchewki i jabłka, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Rogal z masłem i powidłami, kakao, pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	305	549	185

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 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)

Intendent : Barbara Sadowska