

## Jadłospis 25-29.09.2023

|                     |  |   |   |
|---------------------|--|---|---|
| <b>Poniedziałek</b> | Chleb firmowy z masłem, polędwica drobiowa z warzywami, kawa zbożowa z mlekiem, herbata lipowo – miętowa, kalarepa<br>Alergeny 1,3,7 | Zupa pomidorowa z ryżem i z zieloną pietruszką, kartacze z mięsem w okrasie, surówka z kapusty pekińskiej i zielonego ogórka, kompot wieloowocowy<br>Alergeny 1,3,7,9 | Bułka wrocławska z masłem i dżemem, mleko, herbata żurawinowa, owoc<br>Alergeny 1,3,7                             |
| <b>Kalorie</b>      | <b>308</b>   | <b>623</b>  | <b>195</b>  |
| <b>Wtorek</b>       | Chleb helios z masłem, polędwicą sopocką i zieloną sałatą, bawarka, herbata z cytryną, mix warzyw<br>Alergeny 1,3,7                  | Zupa wiejska z kiełbasą, mięso mielone duszone w sosie neapolitańskim makaron, kompot śliwkowy<br>Alergeny 1,3,7,9  | Bułka z masłem, pomidorem, zielonym ogórkiem i szczypiorkiem, kakao, herbata pomarańczowa, owoc<br>Alergeny 1,3,7 |
| <b>Kalorie</b>      | <b>293</b>   | <b>598</b>  | <b>202</b>  |
| <b>Środa</b>        | Chleb firmowy z masłem, pasztetem drobiowym i pomidorem, kawa inka z mlekiem, herbata owocowa, mix warzyw<br>Alergeny 1,3,7          | Barszcz ukraiński z zieloną pietruszką, gulasz wieprzowy w sosie, kasza jęczmienna, sałatka z ogórków kiszonych, kompot truskawkowy<br>Alergeny 1,3,7,9               | Chałka z masłem, koktajl truskawkowy na bazie maślanek (wyrób własny), herbata żurawinowa, owoc<br>Alergeny 1,3,7 |
| <b>Kalorie</b>      | <b>313</b>   | <b>615</b>  | <b>202</b>  |
| <b>Czwartek</b>     | Chleb graham z masłem, szynką wieprzową i pomidorem, kawa zbożowa z mlekiem, herbata malinowa, marchewka<br>Alergeny 1,3,7           | Zupa groszkowa z makaronem łazankowym i z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki i surówka z kiszonej kapusty, kompot jabłkowy<br>Alergeny 1,3,4,7,9           | Kisiel z owocami -, ciastka zbożowe, herbata z czarnej porzeczki, owoc<br>Alergeny 1,3,7                          |
| <b>Kalorie</b>      | <b>208</b>   | <b>618</b>  | <b>172</b>  |
| <b>Piątek</b>       | Chleb firmowy z masłem, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata z cytryna, mix warzyw<br>Alergeny 1,3,7                       | Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot wieloowocowy<br>Alergeny 1,3,7,9                | Bułka słodka, kakao, herbata malinowa, owoc<br>Alergeny 1,3,7   |
| <b>Kalorie</b>      | <b>286</b>   | <b>549</b>  | <b>207</b>  |

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, bazylika, 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).