

**Jadłospis 9-13.10.2023**

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>
<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, kielbasa szynkową i pomidorem, herbata z cytryną, marchew  Alergeny 1,3,7	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną pietruszką, schab duszony w sosie własnym, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka z masłem i nutellą, mleko, herbata żurawinowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	297	598	196
<b>Wtorek</b>	Bułka z masłem i pastą z kiełbasy, kawa inka z mlekiem, herbata malinowa, mix warzyw  Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z zieloną pietruszką, jajko w sosie musztardowym, ziemniaki, sałatka z buraczków, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb saski z masłem, ogórkiem zielonym, rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata pomarańczowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	304	511	193
<b>Środa</b>	Zupa mleczna z zacierką, chleb firmowy z masłem i serem żółtym i pomidorem, herbata owocowa, kalarepa Alergeny 1,3,7	Barszcz biały z kiełbasą, gulasz drobiowy, ryż, sałatka z ogórków kiszonych, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Mini pączki, herbata z cytryną, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	288	618	195
<b>Czwartek</b>	Chleb graham z masłem, gotowanym indykiem i sałatą, kawa zbożowa z mlekiem, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z brokułów z grzankami, udko z pieca, ziemniaki, surówka kapusty pekińskiej, 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
<b>Kalorie</b>	304	592	224
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, jajecznica ze szczypiorkiem, herbata z dzikiej róży, mix warzyw  Alergeny 1,3,7	Kapuśniak z kiszonej kapusty, paluszki rybne, ziemniaki, sałatka z fasolki szparagowej, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,4,7,9	Chałka z masłem, jogurt naturalny, herbata malinowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	304	609	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).