

## Jadłospis 20-24.11.2023

<b>Poniedziałek</b>	Chleb firmowy z masłem, kiełbasą krakowską i pomidorem, kawa inka z mlekiem, herbata owocowa, marchewka Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, jajko sadzone, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem i z dżemem truskawkowym niskosłodzonym, herbata, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>312</b>	<b>532</b>	<b>183</b>
<b>Wtorek</b>	Chleb helios z masłem, kiełbasą dębicką i zieloną sałata, herbata z cytryną, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa szczawiowa z ryżem i z zieloną pietruszką, kartacze z mięsem, sałatka z ogórków kiszonych, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), chałka z masłem, herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>298</b>	<b>541</b>	<b>187</b>
<b>Środa</b>	Chleb firmowy z masłem, kiełbaski śląskie na ciepło, ketchup, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, papryka Alergeny 1,3,7	Zupa grochowa z kiełbasą i z zieloną pietruszką, łazanki tradycyjne, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Jogurt owocowy, ciastka zbożowe, herbata malinowa  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>301</b>	<b>625</b>	<b>195</b>
<b>Czwartek</b>	Zupa mleczna z zacierką, bułka wrocławska z masłem i serem żółtym, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa krem z dyni z grzankami i z zieloną pietruszką, kotlet drobiowy, ziemniaki, marchewka z groszkiem na ciepło kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb z masłem, pomidorem, zielonym ogórkiem i szczypiorkiem, herbata z dzikiej róży, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>279</b>	<b>608</b>	<b>201</b>
<b>Piątek</b>	Chleb firmowy z masłem, twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką, herbata z cytryną pomidor koktajlowy Alergeny 1,3,7	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z buraczków, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,4,7,9	Rogal z masłem i miodem, mleko, herbata pomarańczowa, owoc  Alergeny 1,3,7
<b>Kalorie</b>	<b>302</b>	<b>612</b>	<b>198</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, bazylija, 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)