

Jadłospis 19-23.02.2024

Poniedziałek	Chleb firmowy z masłem, schab pieczony, kawa inka z mlekiem, herbata owocowa, biała rzodkiew Alergeny 1,3,7	Krupnik z warzywami i z zieloną pietruszką, pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty, kompot truskawkowy Alergeny 1,3,7,9	Bułka wrocławska z masłem i miodem, mleko, herbata, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	302	532	183
Wtorek	Chleb helios z masłem, polędwica sopocka, sałata, kawa zbożowa z mlekiem, herbata z cytryną, kalarepa Alergeny 1,3,7	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami, makaron z mięsem duszonym, sałatka z ogórków kiszonych, kompot śliwkowy Alergeny 1,3,7,9	Chleb orkiszowy z masłem, zielonym ogórkiem, pomidorem i szczypiorkiem herbata malinowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	298	541	187
Środa	Chleb firmowy z masłem, parówka wieprzowa na ciepło, ketchup, kawa bawarka, herbata z cytryną, marchewka Alergeny 1,3,7	Barszcz ukraiński z zieloną pietruszką, gulasz z indyka w sosie śmietanowym, ziemniaki, surówka z selera z rodzynkami, kompot wieloowocowy Alergeny 1,3,7,9	Budyń śmietankowy (wyrób własny), ciastka leonki, herbata z dzikiej róży, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	311	625	195
Czwartek	Zupa mleczna z zacierką, bułka wrocławska z masłem i serem żółtym, herbata miętowa, mix warzyw Alergeny 1,3,7	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką, filet drobiowy z pieczarkami w sosie śmietanowym, ryż, sałatka z buraczków, kompot jabłkowy Alergeny 1,3,7,9	Chałka z masłem i dżemem, owoc, herbata malinowa Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	608	201
Piątek	Chleb firmowy z masłem, pasta z makreli, herbata z cytryna, mix warzyw Alergeny 1,3,4,7	Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i z zieloną pietruszką, kopytka z okrasą, surówka z marchwi i jabłka, kompot z czarnej porzeczki Alergeny 1,3,7,9	Bułka słodka z makiem, kakao, herbata pomarańczowa, owoc Alergeny 1,3,7
Kalorie	306	599	299

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 : Krystyna Woźnik - Polanowska