Jadłospis 03.04.-07.04.2023

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 03.04.Poniedziałek | Chleb pasterski z masłem, schab z majerankiem, ogórek świeży, pomidor, roszponka Kawa zbożowa | Pomarańcza | ZUPA: Koperkowa na rosole z wkł. mięsną natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Omlet z jajek , ziemniaki, fasolka szparagowa Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne\** |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 04.04.Wtorek | Zupa mleczna z płatkami owsianymi, żurawiną, chleb graham z masłem, dżem niskosłodzony | Jabłko | ZUPA: Krem z kalafiora na rosole z groszkiem ptysiowym, natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Klops wieprzowy, ziemniaki, sałata zielona z jogurtem greckim Herbata z cytryną |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 05.04.Środa |  Chleb wiejski z masłem, szynka laurowa, papryka ogórek kiszony, kiełki Kakao | Banan | ZUPA: Z soczewicy na wędzonce natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Kasza jaglana z jabłkami, rodzynkami i sosem jogurtowym Kompot Agrestowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 06.04.Czwartek | Chleb graham z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, rzodkiewka Kawa Zbożowa | Kiwi | ZUPA : Pieczarkowa na rosole z wkł. mięsną z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Ryba miruna po grecku, ryż, roszponka z sosem czosnkowym Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, ryba* |
| 07.04.Piątek | Chleb pasterski z masłem, jajko na twardo, pomidor , Kakao | Jabłko | ZUPA: Jarzynowa z ziemniakami na maśle, natką pietruszki, koperkiem, śmietana II DANIE: Makaron z białym serem i sosem jogurtowym Kompot Agrestowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |

\*Zaznaczono potrawy sporządzone z produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr1169/2011

\* Woda do picia dostępna dla dzieci  w grupach bez ograniczeń \*\* Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy. Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz cytrynowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, cynamon, lubczyk, zioła prowansalskie, papryka słodka. \*\*Intendent zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie