Jadłospis  **08.04.-12.04.2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 08.04.Poniedziałek | Chleb wiejski z masłem, szynka laurowa,pomidorek koktajlowy, ogórek świeży, kiełki Kawa zbożowa | Pomarańcza | ZUPA: Kapuśniak na wędzące z natką koperkiem II DANIE: Kasza jaglana z jabłkami, rodzynkami i żurawiną, sos śmietanowo-jogurtowy, Kompot agrestowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne\**  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 09.04.Wtorek | Zupa mleczna z płatkami ryżowymi,żurawina chleb graham z masłem, Dżem niskosłodzony | Kiwi | ZUPA: Kminkowa na rosole z zacierką z natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Steki z kurczaka, ziemniaki, sałata lodowa z sosem czosnkowym Herbata z cytryną  |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 10.04.Środa | Chleb wiejski z masłem, szynka konserwowa, pomidorek koktajlowy, rukola Kakao | Banan | ZUPA: Krem z kalafiora na rosole z groszkiem ptysiowym z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Makaron z sosem neapolitańskim Kompot agrestowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 11.05.Czwartek | Chleb pasterski z masłem, ser żółty, ogórek kiszony, papryka,Kawa Zbożowa | Jabłko | ZUPA : Grysikowa na rosole z wkł. mięsną natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Ryba miruna po grecku, ryż, roszponka z sosem vinegre Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, ryba, gorczyca* |
| 12.04.Piątek | Bułka zwykła z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, rzodkiewka, pomidorek koktajlowy, Kakao | Mandarynka | ZUPA: Żurek na wędzonce z natką pietruszki,koperkiem, śmietana, chleb II DANIE: Łazanki z kapusty białej kiszonej i pieczarek, Kompot agrestowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne* |  | *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