Jadłospis 08.05.-12.05.2023

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 08.05.Poniedziałek | Chleb pasterski z masłem schab z majerankiem, pomidor, ogórek świeży, Kakao | Pomarańcza | ZUPA: Chłopska na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Racuchy z jabłkami i cukrem pudrem Kompot agrestowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne\** |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 09.05.Wtorek | Zupa mleczna z płatkami owsianymi i żurawiną chleb graham z masłem, dżem niskosłodzony | Napój probiotyczny | ZUPA: Rosół drobiowy z makaronem natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Potrawka z kurczaka, ziemniaki, sałata lodowa z papryką i czerwoną cebulą sosem vinegre Herbata z cytryną |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 10.05.Środa |  Chleb wiejski z masłem, szynka gotowana , papryka, ogórek świeży, kiełki Kakao | Banan | ZUPA: Krem marchewkowy na rosole z groszkiem ptysiowym natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Zapiekanka z makaronu trzy kolory i tuńczyka Kompot agrestowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, ryba* |
| 11.05.Czwartek | Chleb graham z masłem, ser żółty, rzodkiewka, ogórek kiszony Kawa Zbożowa | Jabłko | ZUPA : Koperkowa rosole z wkł. mięsną, ryżem z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Gulasz tajski z piersi indyka, kasza bul-gur, roszponka z sosem vinegre Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 12.05.Piątek | Bułka cynamonka z masłem Kakao | Mandarynka | ZUPA: Barszcz ukraiński na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem,  II DANIE: Makaron z warzywami po meksykańsku i sosem paprykowo-pomidorowymKompot 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