Jadłospis 19.06.-23.06.2023

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 19.06.  Poniedziałek | Chleb pasterski z masłem szynka konserwowa, pomidor, papryka, rukola  Kawa Zbożowa | Pomarańcza | ZUPA: Z soczewicy na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, śmietana  II DANIE: Omlet z jaj, ziemniaki, mizeria z czerwoną cebulą i jogurtem greckim  Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne\** |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 20.06.  Wtorek | Zupa mleczna z płatkami ryżowymi chleb graham z masłem, dżem niskosłodzony | Kiwi | ZUPA: Rosół drobiowy z makaronem natką pietruszki, koperkiem,  II DANIE: Potrawka z kurczaka z zielonym groszkiem, ziemniaki, sałata lodowa z papryką i sosem vinegre  Herbata z cytryną |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,* |
| 21.06.  Środa | Chleb wiejski z masłem, polędwica drobiowa, papryka, pomidorek koktajlowy, Kakao | Banan | ZUPA: Barszcz biały na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, śmietana, chleb  II DANIE: Zapiekanka z makaronu trzy kolory i tuńczyka Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, ryba* |
| 22.06.  Czwartek | Chleb graham z masłem , ser żółty, ogórek świeży rzodkiewka Kawa Zbożowa | Jabłko | ZUPA : Krem z kalafiora na rosole z grzanką, natką pietruszki, koperkiem śmietana  II DANIE: Zrazy wieprzowe w sosie własnym, kasza jęczmienna, roszponka z sosem vinegre, Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 23.06.  Piątek | Chleb pasterski z masłem, twarożek truskawkowy  (wyrób własny)Kakao | Soczek owocowy | ZUPA: Pirata na rosole z wkł. mięsną z natką pietruszki, koperkiem,  II DANIE: Makaron z warzywami po meksykańsku z sosem paprykowo-pomidorowym Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, ryba* |

\*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