Jadłospis 20.02.-24.02.2023

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 20.02.Poniedziałek | Chleb pasterski z masłem, polędwica drobiowa, ogórek świeży, pomidor, kiełki rzodkiewki Kawa zbożowa | Pomarańcza | ZUPA: Kapuśniak na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem,II DANIE: Racuchy z jabłkami i cukrem pudrem Kompot Owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne\** |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 21.02.Wtorek | Zupa mleczna z płatkami owsianymi, żurawina, chleb graham z masłem, miód | Jabłko | ZUPA: Rosół wołowo-drobiowy z makaronem, natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Wołowina gotowana z warzywami, ziemniaki, roszponka z sosem vinegre Herbata z cytryną |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 22.02.Środa |  Chleb wiejski z masłem, szynka konserwowa, pomidor, koktajlowy, kiełki słonecznika Kakao | Kiwi | ZUPA: Ogórkowa na rosole z wkł. mięsną z ryżem z natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Makaron z białym serem i sosem jogurtowym Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 23.02.Czwartek | Chleb graham z masłem, ser żółty, rzodkiewka, ogórek świeży Kawa Zbożowa | Mandarynka | ZUPA : Krem marchewkowy na rosole z groszkiem ptysiowym z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Ryba miruna po grecku, ryż sałata zielona z sosem jogurtowym Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, ryba* |
| 24.02.Piątek | Chleb pasterski z masłem, jajko na twardo, pomidor ogórek kiszony cebula czerwona Kakao | Banan | ZUPA: Chłopska na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, śmietana II DANIE: Makaron z warzywami po meksykańsku z sosem pomidorowym Kompot Owocowy |
| *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