Jadłospis 22.05.-26.05.2023

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 22.05.Poniedziałek | Chleb pasterski z masłem szynka konserwowa pomidor, ogórek świeży, roszponka Kakao | Pomarańcza | ZUPA: Ogórkowa na rosole z wkł. mięsnąz natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Rizotto z kiełbasą i sosem pomidorowym Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne\** |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 23.05.Wtorek | Zupa mleczna z płatkami jaglanymi i żurawiną chleb graham z masłem, dżem niskosłodzony | Jabłko | ZUPA: Krem z pieczarek na rosole z groszkiem ptysiowym, natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Kotleciki z miruny w sosie pomidorowym, ziemniaki, kapusta kiszona z jabłkiem i czerwoną cebulą Herbata z cytryną |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryba* |
| 24.05.Środa |  Chleb wiejski z masłem, schab z majerankiem, papryka, pomidorek koktajlowy Kakao | Banan | ZUPA: Kminkowa na rosole z wkł. mięsną natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Białe spaghetti, Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 25.05.Czwartek | Chleb graham z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, pomidor, rzodkiewkaKawa Zbożowa | Winogrono | ZUPA : Pomidorowa rosole z wkł mięsną z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Klops wieprzowy, ziemniaki, mizeria czerwona cebulą i jogurtem greckim Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 26.05.Piątek | Chleb pasterski z masłem makrela w pomidorach ogórek kiszony Kakao | Kiwi | ZUPA: Barszcz ukraiński na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, śmietana II DANIE: Makaron z białym serem i sosem jogurtowym Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, ryba* |  | *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