Jadłospis  **25.03.-29.03.2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATA | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD |
| 25.03.Poniedziałek | Chleb wiejski z masłem, schab z majerankiem, pomidorek koktajlowy, ogórek świeży, roszponkaKawa Zbożowa | Pomarańcza | ZUPA: Krupnik na rosole z wkł. mięsną z natką pietruszki, koperkiem, śmietana, 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* |
| 26.03.Wtorek | Zupa mleczna z płatkami owsianymi,żurawina chleb graham z masłem, miód | Jabłko | ZUPA: Pomidorowa na rosole z wkł. Mięsną, makaronem z natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Sznycelki wieprzowe, ziemniaki, kapusta zasmażana, Herbata z cytryną  |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne, nasiona sezamu* |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, jaja* |
| 27.03.Środa | Chleb pasterski z masłem, szynka laurowa, pomidorek koktajlowy, ogórek świeży, kiełki Kakao | Banan | ZUPA: Fasolka po bretońsku na wędzonce z natką pietruszki, koperkiem, II DANIE: Ryż z musem truskawkowo-jogurtowym Kompot owocowy |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne,*  |
| 28.03.Czwartek | Chleb wiejski z masłem, ser żółty, rzodkiewka, papryka,,Kawa Zbożowa | Jabłko | ZUPA : Grysikowa na rosole z wkł. mięsną natką pietruszki, koperkiem, śmietanaII DANIE: Paluszki rybne, ziemniaki, ćwikła Herbata miętowa |
| *Zawiera alergeny* | *Gluten, mleko i produkty pochodne,*  |  | *Seler, gluten, mleko i produkty pochodne, ryba* |
| 29.03.Piątek | Chleb graham z masłem, jajko na twardo, pomidorek, ogórek świeży,Kakao | Mandarynka | ZUPA: Jarzynowa na masle z zielonym groszkiem z natką pietruszki,koperkiem, śmietana II DANIE: Makaron z białym serem i sosem śmietanowo-jogurtowym 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