

JADŁOSPIS 20-24 MARCA					
DATA	20.03.2023	21.03.2023	22.03.2023	23.03.2023	24.03.2023
DZIEŃ	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE:	<i>płatki żytnie na mleku, chleb pszennożytni z serem żółtym i pomidorem, herbata</i>	<i>Chleb słonecznikowy z pastą jajeczną, kawa inka, jabłko</i>	<i>kółka owsiane na mleku, chleb pszenno żytni z masłem, szynką wieprzową i papryką, herbata owocowa</i>	<i>płatki ryżowe na mleku, bułka grahamka z masłem, pastą warzywną i ogórkiem kiszonym, herbata owocowa</i>	<i>płatki kukurydziane na mleku, chleb owsiany z serkiem fromage rzodkiewką, herbata owocowa</i>
ZUPA:	zupa ogórkowa z ziemniakami	zupa grochowa z grzankami	rosół z makaronem	krem z białych warzyw	kapuśniak z kiszonej kapusty
SKŁADNIKI:	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ogórki kiszzone, ziemniaczki, śmietana 18%</i>	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, groch łuszczony, grzanki pszenne, olej,</i>	<i>składniki: wywar mięsny: kura rosółowa, włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kapusta włoska, makaron: mąka pszenna-gluten, jaja</i>	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kalafior, cukinia, ziemniaki, śmietana 18%</i>	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kiszona kapusta, ziemniaki, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna-gluten</i>
II DANIE:	shoarma z kurczaka z ryżem	naleśniki z twarożkiem	stripsy z kurczaka z ziemniakami	schab z pieca w sosie pieczeniowym z kaszą jęczmienną	penne z tuńczykiem i pomidorami
SKŁADNIKI:	<i>składniki: pierś z kurczaka, cebula, czosnek, jogurt, olej, ryż</i>	<i>składniki: mąka pszenna, mleko, jaja kurze, woda, twaróg półtłusty, mleko, olej, cukier,</i>	<i>składniki: mięsko z kurczaka z udźca, jaja, mąka pszenna-gluten, bułka tarta-gluten, olej, ziemniaki</i>	<i>składniki: schab wieprzowy, cebula, czosnek, mąka pszenna-gluten, olej, kasza jęczmienna</i>	<i>składniki: makaron- mąka pszenna, tuńczyk, pomidory pelatti, cebula, olej, ser żółty</i>
SURÓWKA:	surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą	jabłko,	marchewka z groszkiem	buraczki z chrzanem	jabłko,
SKŁADNIKI:	<i>składniki: kapusta pekińska, marchewka, kukurydza, cebulka, olej, cukier</i>	<i>jabłko</i>	<i>składniki: marchew, groszek, olej, mąka pszenna</i>	<i>składniki: buraczki, jabłko, chrzan, olej, przyprawy,</i>	<i>jabłko</i>
NAPÓJ	kompot wieloowocowy: <i>jabłka, mieszanka kompotowa, porzeczka czerwona, cukier</i>	kompot wieloowocowy ze śliwką: <i>jabłka, mieszanka kompotowa, śliwki, cukier</i>	kompot wieloowocowy: <i>jabłka, mieszanka kompotowa, cukier</i>	kompot wieloowocowy: <i>jabłka, mieszanka kompotowa, cukier</i>	sok multiowocowy 100%
PODWIECZOREK:	<i>jogurt owocowy, ciastka wieloziarniste, owoc, herbata rumiankowa</i>	<i>tosty z szynką i serem, herbata, marchewka do chrupania</i>	<i>twarożek wiejski z dżemem niskosłodzonym, chleb pszenno żytni, herbata owocowa</i>	<i>chleb słonecznikowy z masłem i szynką drobiową, mix warzyw, kawa inka</i>	<i>chałka z powidłem śliwkowym, owoc, kakao</i>

Potrawy zawierają alergeny: białko mleka krowiego, jaja kurzego, gluten, seler, gorczycę, soję, miód

Na obiad dwudaniowy dla dziecka składa się:

zupa 250ml, drugie danie mięsne: mięso lub ryba 100gr (przed gotowaniem, bez sosu), ziemniaki/ kasza, ryż 150gr, surówka lub jarzyny gotowane 100gr, drugie danie jarskie: kluski, makaron, pierogi, naleśniki 250gr, napój lub kompot 150ml (w zestawach dla dzieci)

Jadłospis może ulec zmianie ze względu na dostępność sezonowych produktów lub niewystarczającą jakością dostępnych produktów