

ZERÓWKA JADŁOSPIS 6-10 MAJA 2024

DATA	15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024
DZIEŃ	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE:	<i>Chleb pszenno-żytni z masłem, jajko na twardo, pomidor, kawa inka, jabłko</i>	<i>Płatki kukurydziane na mleku, chleb słonecznikowy z masłem i serem żółtym, rzodkiewka, herbata owocowa</i>	<i>Owsianka na mleku, kanapka z masłem i miodem, herbata ziołowa, owoc</i>	<i>Kółka miodowe na mleku, chleb pszenno żytni z serkiem fromage, rzodkiewką i ogórkiem herbata owocowa</i>	<i>Granola na jogurcie, bułka grahamka z masłem, pastą z warzywną i pomidorem, herbata owocowa</i>
ZUPA:	zupa ogórkowa z ryżem	barszczyk ukraiński	rosół z makaronem	zupa pieczarkowa zabieleną z ziemniakami	krupnik z kaszą jaglaną
SKŁADNIKI:	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, ogórki kiszane, ryż, biały śmietana 18%</i>	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, buraczki czerwone, fasola piękny jaś, mąka pszenna-</i>	<i>składniki: wywar mięsny: kura rosółowa, włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kapusta włoska, makaron: mąka</i>	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, por, cebula, seler, pieczarki, ziemniaki, jogurt grecki</i>	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kasza jaglana, ziemniaki, zielenina</i>
II DANIE:	penne w sosie pomidorowym z cukinią i serem	miodowy filet z kurczaka z kaszą kus kus	kotlety mielone, ziemniaczki	potrawka z indyka z marchewką i groszkiem, ryż	paluszki rybne z ziemniaczkami
SKŁADNIKI:	<i>składniki: makaron penne, pomidory, cukinia, cebula, czosnek, przyprawy, śmietana 18%, ser żółty, olej</i>	<i>składniki: filet z kurczaka, miód, przyprawy, olej, mąka ryżowa, ryż</i>	<i>składniki: mięso wieprzowe, weka, jajka, cebula, czosnek, bułka tarta, przyprawy, ziemniaczki, olej</i>	<i>SKŁADNIKI: udziec z indyka, cebula, czosnek, marchewka, groszek, mąka-gluten, przyprawy olej, ryż</i>	<i>składniki: filet z mintaja, mąka pszenna, gluten, drożdże, skrobia ziemniaczana, przyprawy, olej, ziemniaki</i>
SURÓWKA:	jabłko	surówka z marchewki	mizeria	buraczki na zimno	surówka z kapusty kiszonej
SKŁADNIKI:	<i>jabłko,</i>	<i>składniki: marchewka, jabłko, olej, przyprawy</i>	<i>składniki: ogórek, jogurt naturalny, koperek</i>	<i>składniki: buraczki, jabłko, olej, przyprawy,</i>	<i>składniki: kapusta kiszona, cebula, jabłko, marchewka, olej</i>
NAPÓJ	kompot wieloowocowy ze śliwką: jabłka, mieszanka kompotowa, śliwki, cukier	kompot wieloowocowy: jabłka, truskawki, cukier	kompot wieloowocowy: jabłka, mieszanka kompotowa, cukier	kompot wieloowocowy: jabłka, mieszanka kompotowa, wiśnie, cukier	kompot owocowy z agrestem: jabłka, agrest, cukier
PODWIECZOREK:	<i>Chleb pszenno-żytni z masłem i polędwicą wieprzową, z sałatą i ogórkiem, herbata</i>	<i>Kisiel owocowy, wafle jaglane, owoc, kakao</i>	<i>Ryż z truskawkami i jogurtem, herbata ziołowa</i>	<i>Tosty zapiekane z szynką i mozzarellą, marchewka, herbata</i>	<i>Twarożek wiejski z warzywami chleb pszenno-żytni, herbata owocowa, owoc</i>

Potrawy zawierają alergeny: białko mleka krowiego, jaja kurzego, gluten, seler, gorczyce, 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