

ZERÓWKA JADŁOSPIS 28-31 PAŹDZIERNIKA 2024

DATA	28.10.2024	29.10.2024	30.10.2024	31.10.2024	01.11.2024
DZIEŃ	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE:	<i>chleb pszenno-żytni z masłem, jajko na twardo, kawa inka, jabłko</i>	<i>Płatki kukurydziane na mleku, chleb słonecznikowy z serem żółtym, sałatą i ogórkiem, herbata</i>	<i>Owsianka na mleku, kanapka z masłem i miodem, herbata ziołowa, owoc</i>	<i>obiad na zgłoszenie mailowe</i>	<i>dzień wolny</i>
ZUPA:	kapuśniak z kiszonej kapusty	rosół drobiowy z makaronem jajecznym	zupa grochowa z razowymi grzankami	zupa kalafiorowa zabieleną z ziemniakami	
SKŁADNIKI:	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kiszona kapusta, ziemniaki, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna-gluten</i>	<i>składniki: wywar mięsny: kura rosółowa, kaczka, indyk, włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kapusta włoska, makaron: mąka pszenna-gluten, jaja</i>	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, groch tuszczony, grzanki razowe-pszemica, gluten, olej,</i>	<i>składniki: wywar warzywny: włoszczyzna-marchew, pietruszka, seler, por, cebula, kalafior, ziemniaki, jogurt grecki</i>	
II DANIE:	kaszotto z kaszy bulgur z kurczakiem i zielonym groszkiem	pieczeń z indyka w sosie ze świeżym tymiankiem, ziemniaczki	makaron z twarożkiem	klopsy wieprzowe w sosie pomidorowym, ryż	
SKŁADNIKI:	<i>składniki: kasza bulgur-pszemica, gluten, filet z kurczaka, marchewka, zielony groszek, pieczarki, cebula</i>	<i>składniki: filet z indyka, cebula, tymianek, mąka pszenna-gluten, jogurt grecki 10%, ziemniaki</i>	<i>składniki: makaron, twaróg półtłusty, masło, cukier</i>	<i>składniki: mięso wieprzowe, cebula, weka, jajka przyprawy, pomidory, koncentrat pomidorowy, mąka-pszemica, gluten, śmietana 18%</i>	
SURÓWKA:		buraczki na zimno z jabłkiem	jabłko,	surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret	
SKŁADNIKI:		<i>składniki: buraczki przyprawy, jabłko, olej</i>	<i>jabłko,</i>	<i>składniki: kapusta pekińska, marchewka, koperek, olej, cukier, gorczyca</i>	
NAPÓJ	sok jabłkowy 100%	kompot wieloowocowy: <i>jabłka, mieszanka kompotowa, cukier</i>	kompot wieloowocowy: <i>jabłka, mieszanka kompotowa, cukier</i>	kompot wieloowocowy: <i>jabłka, mieszanka kompotowa, cukier</i>	
PODWIECZOREK:	<i>Kisiel owocowy, wafle kukurydziane, jabłka, herbata rumiankowa</i>	<i>Ryż ze śliwkami i i sosem jogurtowym, herbata</i>	<i>Chleb pszenno-żytni z masłem i polewą drobiową, ogórkiem, 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, Jadłospis może ulec zmianie ze względu na dostępność sezonowych produktów lub niewystarczającą jakością dostępnych produktów