






Jadłospis dekadowy od 29.04.2024 do 03.05.2024

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
<p>29.IV.24 Poniedziałek 986 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb graham tradycyjny (pszenica, żyto, mleko), masło 82%, serek Bieluch, rzodkiewka, szczypiorek, kakao na mleku 2%. Banan – 329 kcal</p>	<p>Zupa pomidorowa na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, pomidory rozdrobnione, udka drobiowe) z makaronem orzo (pszenica, jaja) i zieloną pietruszką, zabieleną (śmietana 12%). Schab w sosie własnym, kasza bul gur na sypko, surówka z sałaty lodowej i pomidorów z sosem winegret, kompot ze śliwek – 458 kcal</p>	<p>Budyń waniliowy ze świeżą mandarynką (mleko 2%, jaja) – wyrób własny. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 199 kcal</p>
<p>30.IV.24 Wtorek 985 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), chleb razowy (pszenica, żyto, słód jęczmienny), masło 82%, pasztet z królika, papryka czerwona, szczypiorek, kawa zbożowa (jęczmień, żyto) na mleku 2%. Jabłko – 324 kcal</p>	<p>Zupa z żółtej fasolki szparagowej na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, fasolka szparagowa, skrzydełka drobiowe) z ziemniakami i zieloną pietruszką, zabieleną (śmietana 12%). Kotlety z jajek, ziemniaki puree z koperkiem (masło 82%), surówka z marchewki, brzoskwini i ananasa z jogurtem naturalnym, kompot wieloowocowy – 456 kcal</p>	<p>Weka (pszenica) z masłem 82% i pastą z sera białego i sardynek, ogórek zielony, szczypiorek, herbata malinowa. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 205 kcal</p>
<p>01.V.24 Środa kcal</p> 			
<p>02.V.24 Czwartek 976 kcal</p> 	<p>Chleb pszenno żytni (pszenica, żyto), masło 82%, powidła śliwkowe, marchewka do chrupania, kakao na mleku 2%. Jabłko – 325 kcal</p>	<p>Zupa ziemniaczana na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, seler, kapusta włoska, cebula, skrzydełka drobiowe, ziemniaki) z zieloną pietruszką. Makaron świderki (pszenica) z serem białym i jogurtem naturalnym, kalarepa do chrupania, kompot wieloowocowy – 455 kcal</p>	<p>Gofry z cukrem pudrem i pomarańczą (pszenica, jaja, mleko 2%) – wyrób własny. Woda mineralna z miętą i cytryną – 196 kcal</p>

03.V.24
Piątek
kcal



*wytluszczonym drukiem zaznaczone są składniki, które stanowią substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji
(Na podstawie rozporządzenia parlamentu Europejskiego i Rady (UE)
Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.)



Jadłospis może ulec niewielkiej zmianie.

Przyprawy używane do przygotowania potraw: sól o obniżonej zawartości sodu, bazylia, oregano, papryka słodka, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, lubczyk, kminek, zioła prowansalskie, tymianek.

Do picia podajemy dzieciom również (między posiłkami) wodę źródlaną, herbatę z miodem i cytryną.

Kompot i napoje serwowane do posiłków nie są dosładzane.

RECEPTURY POTRAW I ETYKIETY PRODUKTÓW DOSTĘPNE SĄ U INTENDENTA