

Jadłospis

Dzień tygodnia	Śniadanie	II Śniadanie *	Obiad
23.06.2025 Poniedziałek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 15g Parówka z kechupem, sałata, ogórek, papryka,-35g dżem, kawa inka (250ml), herbata z cytryną /1,7/	arbuz //	Zupa pomidorowa z ryżem, śmietana i natka-250ml, Jajko w sosie koperkowym (100g), ziemniaki (150g), surówka z marchewki (90g),, kompot owocowy-200ml, banan /1,3,7,9/
24.06.2025 Wtorek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 15g Pasta rybna z cebulka i szczypiorkiem sałata, pomidor, ogórek zielony - 35g, dżem, kakao (250ml), herbata owocowa z cytryna //1,7/	Galaretka z owocami i bita śmietaną /7/	Botwinka z ziemniakami i zieloną pietruszką, zabielenia-250ml Gulasz drobiowy (100g), kasza gryczana (150g),, sałata z jogurtem naturalnym (100g), kompot wieloowocowy (200ml), gruszka (1,3,7,9/
25.06.2025 Środa	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło Płatki kukurydziane z mlekiem (250ml),ser żółty, papryka, sałata, ogórek -35g, dżem, herbata owocowa z cytryną -200ml., /1,3,7/	Sok kubuś Wafel ryżowy z dżemem //	Zupa z kalarepy z ziemniakami, śmietana, natka - 250ml, Spaghetti z sosem mięsno-warzywnym (250g), kompot owocowym (200ml), jabłko /1,3,7,9/
26.06.2025 Czwartek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło Szynka sokołów, pomidor ze szczypiorkiem, papryka, sałata-35g, kawa inka (250ml), dżem, herbata owocowa z cytryną -200ml., /1,3,7/	Mleko waniliowe /7/	Zupa kalafiorowa z koperkiem i kaszą kuskus - 250ml, Kotlet z kurczaka (100g), ziemniaki (150g), mizeria ze śmietaną (100g) kompot owocowym (200ml), pomarańcza /1,3,7,9/
27.06.2025 Piątek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło Jajko gotowane na miękko, , rzodkiewka pomidor ze szczypiorkiem, sałata lodowa -35g, dżem, kakao (200ml), herbata owocowa z cytryną /1,3,7/	Ciasto domowe z owocami /1,3/	Zupa jarzynowa z ziemniakami, natka -250ml Ryba z pieca (100g), ziemniaki (150g), surówka z młodej kapusty i marchewki (100g), kompot owocowy (200ml), jabłko /1,3,7,9/

II Śniadanie* - dotyczy dzieci z przedszkola

Poszczególne elementy jadłospisu mogą ulec zmianie.

Alergeny: 1/zboża, 2/skorupiaki, 3/jaja, 4/ryby, 5/orzeszki ziemne, 6//soja, groch, fasola 7/mleko, 8/orzechy, 9/seler, 10/gorczyca, 11/nasiona sezamu, 12/dwutlenek siarki, 13/łubin, 14/mięczaki, 15 enolaza

Do przygotowywanych potraw używane są przyprawy: pieprz czarny, ziołowy/ ziele angielskie,/ liść laurowy,/majeranek,/oregano,/ bazylia,/ zioła prowansalskie,/ papryka słodka,/ cynamon,/cukier waniliowy. Zgodnie z informacją producenta przyprawy te mogą zawierać śladowe ilości glutenu.

Jadłospisy są sporządzane zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r.

podpis intendenta

podpis kucharki