

Jadłospis

Dzień tygodnia	Śniadanie	II Śniadanie *	Obiad
29.09.2025 Poniedziałek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Parówka, ketchup, ogórek, sałata, pomidor ze szczypiorkiem,-35g, dżem, kawa inka-200ml, herbata owocowa z cytryną-200ml //1,7/	banan //	Zupa fasolowa z ziemniakami i kiełbasą na wędzonce -300ml Ryż z coctaiem truskawkowym(250g), kompot owocowy 200ml, gruszka /1,6,7,9/
30.09.2025 Wtorek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Pasta z tuńczyka z ogórkiem kiszonym, papryka, sałata, pomidor -35g, dżem, kakao-200ml, herbata z cytryną-200ml //1,4,7/	Jogurt z owocami /7/	Rosół z lanym ciastem i natką -300ml Udziki z kurczaka (100g), ziemniaki (150g), mizeria ze śmietaną (90g), kompot owocowy (200ml), ½ banana /1,3,7,9/
01.10.2025 Środa	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Płatki kukurydziane z mlekiem -200ml, ser żółty, rzodkiewka, sałata., ogórek - 35g,dżem, herbata z cytryną-200ml /1,7/	½ nektaryny Ciastko zbożowe /1,3/	Zupa szpinakowa z ziemniakami, zabelana -250ml, Spaghetti z sosem mięsno-warzywnym (250g), kompot oowocowy-200ml, jabłko, /1,3,7,9/
02.10.2025 Czwartek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Ser mozzarella , pomidor z bazylią, sałata, ogórek -35g, dżem, kawa inka - 200ml herbata truskawkowa z cytryną- 200ml /1,3,7/	Budyń biszkopt /1,3,7 /	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami, zabelana, natka -250ml Potrawka z kurczaka z kolorowymi warzywami(190g), kasza gryczana (150g), kompot owocowy-200ml, śliwka /1,3,7,9/
03.10.2025 piątek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pomidor, sałata, papryka -35g, dżem, kawa inka 200ml, herbata z cytryną - 200ml. /1,7/	Mus owocowy //	Zupa pomidorowa z ryżem, śmietaną i natką - 250ml, Ryba miruna panierowana (100g), ziemniaki (150g), kapusta kiszona z cebulką gotowana (90g), kompot owocowy (200ml), jabłko /1,3,4,7,9/

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.

Do przygotowywanych potraw używane są przyprawy: pieprz czarny, ziołowy/ ziele angielskie,/ liść lauowy,/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