

Jadłospis

Dzień tygodnia	Śniadanie	II Śniadanie *	Obiad
20.10.2025 Poniedziałek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Szynka wieprzowa, pomidor ze szczypiorkiem, papryka, sałata,-35g, dżem, kakao-200ml, herbata z cytryną-200ml //1,7/	½ pomarańczy Ciastko owsiane /1,3/	Zupa szpinakowa z ziemniakami, zabelana -300ml Buchty z coctaiem truskawkowym (250g), kompot owocowy 200ml, ½ kiwi /1,3,7,9/
21.10.2025 Wtorek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Mleko z płatkami kukurydzianymi-200ml, pasztet drobiowy, ogórek kiszony, kiełki rzodkiewki, sałata,, pomidor ze szczypiorkiem -35g,dżem, herbata z cytryną-200ml /1,7/	Jogurt owocowy /7/	Zupa jarzynowa z ziemniakami i natką, zabelana -300ml Spaghetti z sosem mięsno-warzywnym (250g), kompot owocowy (200ml), ½ banana /1,3.7,9/
22.10.2025 Środa	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Pasta z sera białego z rzodkiewką i szczypiorkiem, pomidor ze szczypiorkiem, ogórek zielony, papryka, -35g, dżem, kawa inka-200ml, herbata owocowa z cytryną-200ml //1,7/	Sok owocowy Biszkopt /1,3/	Zupa dyniowa z grzankami, śmietana, natka -250ml, Gulasz z szynki z sosem (100g), kasza jęczmienna (150g), sałatka szwedzka (90g), kompot oowocowy-200ml, gruszka, /1,3,7,9/,
23.10.2025 Czwartek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, roszponka,, pomidor, ogórek zielony -35g, dżem, kawa inka -200ml herbata mietowa z cytryną-200ml /1,3,7/	Mleko smakowe /7 /	Zupa krupnik z jarzynami i natka -250ml Pieczeń z indyka (100g), ziemniaki (150g), sałata z papryką i sosem vinegret (90g), kompot owocowy-200ml, mandarynka /1,3,7,9/
24.10.2025 piątek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Ser żółty, ogórek zielony, papryka, rzodkiewka, sałata, -35g, dżem, kakao 200ml, herbata z cytryną -200ml. /1,7/	Shake bananowy /7/	Rosół z lanym ciastem i natką - 250ml, Kotlet z miruny (100g), ziemniaki (150g,), kapusta kiszona 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 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