

Jadłospis

Dzień tygodnia	Śniadanie	II Śniadanie *	Obiad
16.03.2026 Poniedziałek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Parówka z ketchupem (1 szt), ogórek zielony, papryka, sałata , pomidor ze szczypiorkiem, 35g, kawa inka-200ml, herbata z cytryną-200ml //1,7/	Banan //	Żurek śląski z ziemniakami i kielbasą na wędzonce – 300ml Racuchy z jabłkami (3szt), kompot owocowy 200ml, /1,7,9/
17.03.2026 Wtorek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Mleko z płatkami kukurydzianymi - 200ml, pasztet drobiowy, ogórek kiszony, rukola, pomidor, papryka -35g, herbata z cytryną-200ml //1,3,7/	Sok Kubuś Ciastko zbożowe z jagodą /1,3,8/	Zupa dyniowa z ziemniakami, śmietaną i natką -300ml Kurczak z pieczarkami, cebulką i kukurydza (100g)), makaron szpinakowy(150g), kompot wieloowocowy-200ml, mandarynka /1,3,7,9/
18.03.2026 Środa	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Pasta rybna ze szczypiorkiem i cebulką, kiełki słonecznika, pomidor, sałata lodowa, papryka, ogórek zielony-35g, herbata owocowa z cytryną-200ml /1,7/	Jogurt naturalny Paluch kukurydziany /7/	Zupa kalafiorowa z koperkiem, kasza bulgur i śmietaną -300ml, Kotlet mielony (100g), buraczki czerwone z chrzanem (100g), ziemniaki (150g), kompot oowocowy-200ml, pomarańcza /1,3,7,9/,
19.03.2026 Czwartek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Wędlina sucha krakowska, , sałata lodowa, pomidor, papryka, ogórek kiszony -35g, kawa inka 200ml, herbata z cytryną -200ml. /1,7/	Mus owocowy //	Zupa szpinakowa z ziemniakami, śmietaną i natką-300ml Gulasz z indyka (100g), kasza gryczana (150g), warzywa na parze (100g), kompot owocowy-200ml,gruszka /1,3,7,9/
20.03.2026 piątek	Chleb pszenno-żytni 50-60g, masło 10g Twarożek z rzodkiewka, ogórek zielony, sałata lodowa, papryka, pomidor ze szczypiorkiem -35g,kawa inka -200ml herbata z cytryną-200ml /1,7/	Chrup paluch /1,3/	Rosół z makaronem i natka - 250ml, Ryba miruna po grecku (100g), ziemniaki (150g.), 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