



PLACÓWKA: SP KIEŁCZÓW		DATA: 2-12.04.2024r.	
OBIAD			
Wiosenna przerwa świąteczna		Poniedziałek 08.04	Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami (seler, pszenica) 350ml Kurczak w sosie słodko – kwaśnym (papryka, ananas) 150g, ryż paraboliczny 150g, fasolka szparagowa z kukurydzą (gorczyca) 40g, kompot truskawkowy 200ml, owoc 1szt.
		Wtorek 09.04	Krem porowo - serowy z grzankami (mleko, seler, pszenica, żyto) 350ml Makaron boloński z warzywami (marchew, seler , cebula, pomidory) z mięsem wieprzowym (pszenica) 220g, kalafior z mini marchewką 40g Kompot wiśniowo – rabarbarowy 200ml
Środa 03.04	Krupnik z kaszy jęczmiennej z natką pietruszki (seler, jęczmień) 350ml Kluski ziemniaczane z mięsem 5szt. surówka z marchewki i pora z jabłkiem 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, jabłko) 200ml, owoc 1szt.	Środa 10.04	Zupa rosółowa z kaszą jaglaną i natką pietruszki (seler) 350ml Kotlet schabowy (pszenica, jaja) 80g, ziemniaki 150g, surówka colesław (mleko, jaja, gorczyca) 80g Kompot cytrusowy z miętą 200ml, owoc 1szt.
Czwartek 04.04	Rosół z makaronem i natką pietruszki (seler, pszenica) 350ml Pałki pieczone z kurczaka 1szt. ziemniaki 150g, sałata lodowa z dipem czosnkowym (mleko) 60g Kompot jabłkowo-gruszkowy 200ml, owoc 1 szt.,	Czwartek 11.04	Zupa pomidorowa z makaronem (seler, mleko, pszenica) 350ml Stripsy z dorsza i mintaja (ryba, pszenica) 80g, ziemniaki 150g, wiosenna sałatka z sałaty lodowej, rzodkiewki i ogórka zielonego (mleko) 80g Kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczką, śliwka) 200ml, owoc 1szt.
Piątek 05.04	Barszcz czerwony z ziemniakami i majerankiem (seler, pszenica, mleko) 350ml Pierogi ruskie z cebulką (pszenica, mleko) 5szt., surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, jabłko) 200ml	Piątek 12.04	Żurek z jajkiem i ziemniakami (pszenica, żyto, mleko, seler) 350ml Naleśniki z serem (pszenica, mleko, jaja) 2szt., polewa jogurtowo – truskawkowa (mleko) 60ml, surówka z marchewki i ananasa 40g Kompot cytrusowy z melisą 200ml



PLACÓWKA: **SP KIEŁCZÓW** DATA: **15-26.04.2024r.**

OBIAD	
<p>Poniedziałek 15.04</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami (seler, mleko, pszenica) 350ml Gulasz z szynki (pszenica) 150g, kasza pęczak (jęczmień) 150g, surówka z białej kapusty z jabłkiem 80g, kompot cytrusowy z miętą 200ml, owoc 1szt.</p>	<p>Poniedziałek 22.04</p> <p>Zupa jarzynowa z groszkiem i ziemniakami (seler, pszenica, mleko) 350ml Pulpeciki drobiowe w sosie śmietanowo - koperkowym (pszenica, mleko) 80/80g, kasza gryczana 150g, surówka wielowarzywna (marchew, por, ogórek kiszony, seler) 80g, kompot cytrusowy z miętą 200ml, owoc 1szt.</p>
<p>Wtorek 16.04</p> <p>Rosół z makaronem i natką pietruszki (seler, pszenica) 350ml Pierś z kurczaka w panierce razowej (pszenica, jaja) 80g, ziemniaki 150g, brokuły z dipem jogurtowo - czosnkowym (mleko) 80g, kompot jabłkowo - wiśniowy 200ml</p>	<p>Wtorek 23.04</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem (seler, mleko) 350ml Udko pieczone z kurczaka 1szt., ziemniaki z koperkiem 150g, wiosenna mizeria z rzodkiewką i szczypiorkiem (mleko) 40g Kompot truskawkowy 200ml</p>
<p>Środa 17.04</p> <p>Wiosenny krem z zielonych warzyw ze słonecznikiem (seler, mleko) 350ml Filet z mintaja pieczony (pszenica, ryby, jaja) 80g, ziemniaki 150g, warzywa po grecku (seler) 80g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml, owoc 1szt.</p>	<p>Środa 24.04</p> <p>Zalewajka z ziemniakami (seler, pszenica, żyto, mleko) 350ml Łazanki z białą i kiszoną kapustą z kawałkami szynki (pszenica) 220g, surówka z buraczków 40g, kompot cytrusowy z melisą 200ml, owoc 1szt.</p>
<p>Czwartek 18.04</p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami (pszenica, seler, mleko) 350ml Wieprzowina po meksykańsku (pomidory, marchew, kukurydza, papryka, czerwona fasola) 150g, ryż paraboliczny 150g, fasolka szparagowa 40g, kompot cytrusowy z miętą 200ml</p>	<p>Czwartek 25.04</p> <p>Krupnik z trzech kasz (wiejska, bulgur, manna) (seler, jęczmień, pszenica) 350ml Stripsy z mintaja w panierce (ryby, pszenica) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, brokuły z dipem czosnkowym (mleko) 80g, kompot jabłkowy 200ml</p>
<p>Piątek 19.04</p> <p>Zupa soczewicowa z ziemniakami (seler) 350ml Makaron kokardki z serem (pszenica, mleko) 220g, polewa jogurtowo-porzeczkowa (mleko) 50ml, surówka z marchewki z brzoskwinia 40g Kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, gruszka) 200ml, owoc 1szt.</p>	<p>Piątek 26.04</p> <p>Botwinka z jajkiem i ziemniakami (seler, pszenica, mleko) 350ml Pampuchy (pszenica, mleko) 3szt., polewa jogurtowo – wiśniowa (mleko) 80ml, surówka z marchewki z pestkami dyni 40g, kompot wieloowocowy (truskawka, porzeczka, śliwka) 200ml, owoc 1szt.</p>

Pogrubioną czcionką **oznaczono alergeny** zgodnie z *Rozporządzeniem 1169/2011*. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Podczas wydawania posiłków do wybranej surówki dostępne są dla dzieci ziarna tkj. (słonecznik, dynia i siemię lniane). *Firma Horyzonty Smaku zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.*

Opracowano przez: dietetyk **Olę Będzińską**

PLACÓWKĄ: SP KIEŁCZÓW		DATA: 29 – 40.04.2024r.
DZIEŃ	O b i a d	
poniedziałek 29.04	Zupa grochowa z ziemniakami i majerankiem (seler) 350ml Penne z sosem neapolitańskim (pszenica) i mozzarellą (mleko) 220g, surówka z kapusty pekińskiej 40g Kompot cytrusowy z melisą 200ml, owoc 1szt.	
Wtorek 40.04	Krem z kalafiora z grzankami (seler, mleko, pszenica, żyto) 350ml Kotlet mielony (jaja, pszenica) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, sałata z jogurtem (mleko) 60g, kompot jabłkowy 200ml	

Pogrubioną czcionką **oznaczono alergeny** zgodnie z *Rozporządzeniem 1169/2011*. W zakładzie produkcyjnym używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Podczas wydawania posiłków do wybranej surówki dostępne są dla dzieci ziarna tkj. (słonecznik, dynia i siemię lniane). *Firma Horyzonty Smaku zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.*

Opracowano przez: dietetyk **Olę Będzińską**