

JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 24.01.2022	Pieczywo-35g(1) z masłem-6g(7) jajko gotowane-10g(3), sałata zielona-5g, szczypiorek. Herbata malinowa-200ml Bawarka-200ml	Mandarynki	Zupa grochówka z ziemniakami -250ml(1,7,9) Naleśniki z dżemem-150g (1,7) Lemoniada cytrynowo-miętowa-200ml	Bułka mała-60g(1) z masłem-6g(7) smalczyk wege z białej fasoli-20g, ogórek kiszony-8g, Herbata owoce sadu-200ml
WTOREK 25.01.2022	Szwedzki stół" Pieczywo mieszane (pieczywo jasne lub ciemne)-35g(1), ser żółty-10g, ogórek zielony-8g, pomidor -8g, papryka-5g, roszponka-5g, kiełki. Herbata rumiankowa-200 ml Szklanka mleka-200ml	Rodzynki	Zupa koperkowa z ryżem-250ml(1,7,9) Pieczeń w sosie własnym-70g, kasza kus kus-100g,(1), czerwona kapusta z jabłkiem-60g. Kompot truskawkowy-200ml	Baton -35g(1) z masłem-6g(7) z bananem-35g. Herbata z aronii-200ml
ŚRODA 26.01.2022	Bułka z kiełkami-35g(1) z masłem-6(7), parówki drobiowe-80g(9,10), biała rzodkiew-8g, ketchup. Herbata z imbirem -200ml Kawa zbożowa-200ml	Marchewka do schrupania	Zupa szpinakowa z ziemniakami-250ml,(1,7,9) Spaghetti bolognese-150g(7) Lemoniada pomarańczowa-200ml	Krążek ryżowy z masłem-6g(7), Twaróg na słodko lub z warzywami-25g,(7) Herbata wiśniowa-200ml
CZWARTEK 27.01.2022	Rogal-35g(1) z masłem-6g(7) Zupa mleczna z makaronem w kształcie literki(1,7)-250ml Herbata z dzikiej róży-200ml	Jabłko	Zupa pomidorowa z makaronem-250ml(1,7,9) Filet z miruny-70g(1,3,4), ziemniaki-100g,(1) surówka z białej kapusty z ogórkiem zielonym-60g. Kompot wiśniowy-200ml	Ciasto ucierane z brzoskwiniami (1,3,7) - wypiek własny Soczek jabłkowo-gruszkowy-200ml
PIĄTEK 28.01.2022	Chleb cebulowy-35g (1) z masłem-6g(7) szynka drobiowa-20g, papryka-8g. Herbata miętowa-200ml Kakao-200ml.	Winogrono różowe	Zupa krem z dyni z groszkiem ptysiowym-250ml,(1,7,9) Kluski na parze z musem truskawkowym-120g, Lemoniada pomarańczowa-grejpfrutowa-200ml	Pieczywo -35g(1) z masłem-6g(7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem -25g,(3), pomidor-8g, Herbata z cytryną-200ml

Do przygotowania posiłków wykorzystano sól sodowo-potasową w ilości 3g/dziecko dziennie oraz przyprawy: pieprz czarny, pieprz zieleny, kolendra, bazylia, oregano, lubczyk, majeranek, papryka czerwona, zioła prowansalskie, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki, wanilia, cukier.

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu.