

JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 06.06.2022	Pieczywo -35g (1) z masłem-6g(7) szynka swojska-20g, ogórek małosolny-8g. Herbata rumiankowa-200ml Bawarka-200ml. Mus owocowy	Jabłko	Zupa ziemniaczana- 250ml(1,7,9) Racuchy jogurtowe z jabłkiem-150g(1,7) Lemoniada cytrynowa z miętą-200ml	Baton-35g(1) z masłem-6g(7) serek almette -20g(7), rzodkiewka-5g. Herbata owoce sadu-200ml
WTOREK 07.06.2022	"Szwedzki stół" Chleb dwukolorowy-35g(1), ser żółty-15g, ogórek zielony-8g, pomidor-8g, papryka kolorowa-5g, sałata zielona-5g, kiełki. Herbata z cytryną-200ml Szklanka mleka-200 ml	Winogrona	Zupa brokułowa z kaszą manna-250ml,(1,7,9) Kotlet schabowy-80g, ziemniaki -100g,(1), surówka z młodej kapusty-60g. Kompot wiśniowy-200ml	"Owocowa deseczka" Chleb waza-35g(1) z masłem-6(7), serek piątnica 150g , banan-35g, jabłko-20g, truskawka-20g. Herbata z aronii-200ml
ŚRODA 08.06.2022	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), jajko gotowane-10g(3), kiełki rzodkiewki. Herbata malinowa-200ml Kakao(7)- 200ml Kaki	Gruszki	Zupa neapolitańska z makaronem-250ml,(1,7,9), Pulpety z ryby w sosie koperkowym-80g, ziemniaki-100g, surówka colesław-80g, Lemoniada pomarańczowa-200ml	Pieczywo -35g (1) z masłem-6g(7) pasztet zapiekany-20g pomidor-8g Herbata wielooowocowa -200ml
CZWARTEK 09.06.2022	Bułka maślana-35g(1) z masłem-6g(7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi (1,7)-250ml Herbata z dzikiej róży-200ml	truskawki	Zupa chrzanowa z ziemniakami -250ml(1,7,9) Potrawka z kurczaka z ryżem i szpinakiem-150g (7,9) Kompot truskawkowy-200ml	Ciasto kruche z rabarborem wypiek własny(1,3,7) sok owocowy-200ml.
PIĄTEK 10.06.2022	Bułka z kiełkami-35g(1) z masłem-6(7), kiełbasa krakowska -20g(9,10), sałata zielona-5g, ogórek konserwowy-8g. Herbata z miodem i cytryną-200ml Kawa zbożowa-200ml	Arbuz Woda mineralna	Zupa krem z kalafiora z grzankami -250ml(1,7,9) Kluski na parze z musem truskawkowym-120g, Lemoniada pomarańczowo- grejpfrutowa	Pieczywo -35g (1) z masłem-6g(7) Wegetariański paprykarz-20g.(1) Herbata miętowa -200ml

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

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu.