

JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 17.01.2022	Pieczywo-35g(1) z masłem połudwica sopocka- 20g(9,10), pomidor-8g. Herbata żurawinowa-200ml Kawa zbożowa-200ml	Gruszka	Zupa ziemniaczana-250ml(1,7,9) Pączusie drożdżowe z jabłkiem-150g,(1,7) Kompot wisniowy-200ml	Pieczywo -35g(1) z masłem-6g(7) pasztet zapiekany-20g, papryka żółta-8g, Herbata miętowa-200ml
WTOREK 18.01.2022	Chąłka-35g(1) z masłem-6g(7) Zupa mleczna z płatkami musli i owocami (1,7)-250ml Herbata truskawkowa-200ml	Jabłko	Zupa ogórkowa z ziemniakami 250ml(1,7,9) Bitki z polędwicy wieprzowej w sosie własnym-80g, kasza jaglana-100g(1), marchewka tarta-60g. Lemoniada pomarańczowa-200ml	Pieczywo-35g(1) z masłem-6g(7), makrela wędzona z jajkiem i ogórkiem kiszonym -25g(4) Herbata rumiankowa-200ml
ŚRODA 19.01.2022	Bułka z kielkami-35g(1) z masłem-6g(7), serek almette -20g(7), ogórek zielony-8g. Herbata malinowa-200ml Kakao-200ml	Papryka do schrupania	Zupa krupnik z ziemniakami-250ml(1,7,9) Gołąbki włoskie w sosie pomidorowym -150g, Kompot jabłkowy-200ml	"Owocowa deseczka" Chleb waza-35g(1) z masłem-6g(7), banan-35g, pomarańcza-20g, jabłko-20g. Herbata owoce sadu-200ml
CZWARTEK 20.01.2022	Szwedzki stół" Pieczywo mieszane (pieczywo jasne lub ciemne)- 35g(1), szynka swojska- 10g(9,10), ogórek zielony-8g, pomidor -8g, papryka-5g, sałata strzępiasta-5g, kiełki. Herbata z aronii-200 ml Szkłanka mleka-200ml	Pomarańcza	Zupa rosół z makaronem gwiazdki-250ml(1,7,9) Kotlet mielony -80g, ziemniaki -100g,(1), buraczki-60g. Lemoniada cytrynowa z miodem-200ml	Babka bananowa wypiek własny (1,3,7) Herbata wielooowocowa-200ml.
PIĄTEK 21.01.2021	Chleb kukurydziany 35g(1) z masłem-6g(7) kiełbasa krakowska sucha-20g,(9,10), rzodkiewka-8g. Herbata z dzikiej róży-200ml Bawarka -200ml	Suszone chipsy z jabłek	Zupa krem cebulowy z grzankami-250g (1,7,9) Pierogi ruskie -120g,(1) Kompot truskawkowy-200ml	Pieczywo -35g(1) z masłem-6g(7) pasta z kurczaka własnej produkcji-20g, ogórek konserwowy-8g. Herbata z cytryną-200ml

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

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu.