

JADŁOSPIS

Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czerniewicach

22 – 30 kwietnia 2024r.

22-kwietnia Poniedziałek	<p>Śniadanie: Bułki mieszane, składniki: (gluten pszenny i żytni), woda, drożdże, sól; Polędwica sopocka; Pasta z jajek, składniki: jaja kurze gotowane, majonez (z mleka), szczypiorek; Masło (z mleka); Pomidor; Ogórek; Herbata owocowa, składniki: woda, herbata owocowa; Jabłko;</p> <p>Obiad: Zupa ryżanka, składniki: woda, marchew, kurczak, ryż biały, por, seler korzeniowy, pietruszka korzeń, pietruszka liście, czosnek, majeranek suszony, pieprz czarny mielony, ziele angielskie całe, liść laurowy; Pieczywo mieszane (gluten pszenny i żytni), woda, drożdże, sól, Chrupsy owocowe, składniki: jabłko, przecier bananowy, naturalny aromat banana/ suszony zagęszczony sok truskawkowy</p> <p>Podwieczorek: Koktajl malinowy na jogurcie, składniki: jogurt grecki (z mleka), maliny mrożone, miód; Biszkopty (mąka pszenna, jaja)</p>
23- kwietnia Wtorek	<p>Śniadanie: Chleb mieszany, składniki: (gluten pszenny i żytni), woda, drożdże, sól; Twarożek ze szczypiorkiem, składniki: ser twarogowy (z mleka), szczypiorek; Szyńka mazowiecka; Masło (z mleka); Sałata; Ogórek; Sałata; Kakao na mleku, składniki: mleko, kakao; Gruszka</p> <p>Obiad: Gulasz z cielęciny w sosie własnym, składniki: cielęcina szynka surowa, cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna, pietruszka liście, papryka czerwona mielona słodka, liść laurowy, pieprz czarny mielony; Kasza gryczana; Ogórek kiszony; Kompot z owoców mieszanych, składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód; Banan</p> <p>Podwieczorek: Kisiel pomarańczowy do picia, składniki: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, witamina C, proszek pomarańczowy 0,1% (pomarańcze, cukier, skrobia kukurydziana), barwnik: kwas karminowy; Chrupki kukurydziane; Mandarynka</p>
24- kwietnia Środa	<p>Śniadanie: Bułki mieszane, składniki: gluten pszenny i żytni, woda, drożdże, sól; Serek śmietankowy w plastrach, składniki: ser twarogowy (z mleka), białka mleka, sól, żelatyna; Szyńka herbowa; Masło (z mleka); Pomidor; Ogórek; Kawa zbożowa na mleku, składniki: mleko, kawa zbożowa; Mandarynka</p> <p>Obiad: Zupa brokułowa, składniki: mięso drobiowe, brokuł, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, śmietana (z mleka); Pieczywo mieszane (gluten pszenny i żytni, woda, drożdże, sól); Ciasteczko owsiane; skład: Zboża 68,9% mąka pszenna, płatki owsiane, cukier, mleko w proszku. Mogą zawierać orzechy sezam.</p> <p>Podwieczorek: Angielka (mąka pszenna, woda, drożdże, sól; Masło (z mleka); Dżem owocowy 100% owoców.</p>
25-kwietnia Czwartek	<p>Śniadanie: Chleb mieszany, składniki: gluten pszenny i żytni, woda, drożdże, sól; Kielbasa żywiecka; Ser żółty (z mleka); Masło (z mleka); Ogórek; Papryka; Herbata z cytryną, składniki: woda, cytryna, herbata czarna. Banan</p> <p>Obiad: Ryba smażona, składniki: ryba dorsz mrożona, pieprz czarny mielony, olej rzepakowy, jaja całe kurze, mąka pszenna, Ziemniaki; Surówka z marchewki i pora; składniki: marchew, por, majonez Kompot z owoców mieszanych, składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód;</p> <p>Podwieczorek: Mus owocowy Bakuś, składniki: jabłka 95%, skoncentrowany przecier jabłkowy 5%</p>

<p>26 -kwietnia Piątek</p>	<p>Śniadanie: Kasza manna na mleku z sokiem malinowym, składniki: mleko, kasza manna (pszenica), sok malinowy 100% owoców; Bułki mieszane, składniki: gluten pszenny i żytni, woda, drożdże, sól; Szynka Polska; Masło (z mleka); Sałata; Ogórek; Pomidor,</p> <p>Obiad: Zupa buraczkowa, składniki: mięso drobiowe, buraki czerwone, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, śmietana (z mleka), liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny mielony, natka pietruszki; Pieczywo mieszane (gluten pszenny i żytni), woda, drożdże, sól; Koktajl z owoców leśnych na jogurcie, składniki: jogurt grecki (z mleka), maślanka truskawkowa skład: mleko, sok truskawkowy 1,5%, żywe kultury bakterii, truskawki mrożone, owoce leśne mrożone, cukier.</p> <p>Podwieczorek: Ciasto marchewkowe; składniki: marchew; mąka pszenna; jaja; cynamon; olej rzepakowy; proszek do pieczenia; cukier; rodzynki, Sok multiwitamina; Skład: Banan, marchew, jabłko</p>
<p>29 -kwietnia Poniedziałek</p>	<p>Śniadanie: Bułki mieszane, składniki: gluten pszenny i żytni, woda, drożdże, sól; Twarożek ze szczypiorkiem, składniki: ser twarogowy (z mleka), szczypiorek; Szynka w siatce; Masło (z mleka); Ogórek; Sałata; Herbata owocowa, składniki: woda, herbata owocowa; Jabłko</p> <p>Obiad: Zupa zacierkowa, składniki: kurczak, zacierka jajeczna (mąka pszenna, jaja kurze całe), marchew, pietruszka, seler, por, majeranek, ziele angielskie, pieprz czarny mielony, śmietana (z mleka), natka pietruszki; Pieczywo mieszane (gluten pszenny i żytni, woda, drożdże, sól); Sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku z jabłek</p> <p>Podwieczorek: Budyń czekoladowy z sokiem malinowym; składniki: mleko, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 17%, cukier, sok malinowy 100% owoców</p>
<p>30 -kwietnia Wtorek</p>	<p>Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, składniki: mleko, płatki kukurydziane; Chleb mieszany, składniki: gluten pszenny i żytni, woda, drożdże, sól; Schab ze wsi; Masło (z mleka); Pomidor; Sałata; Banan</p> <p>Obiad: Indyk w sosie własnym, składniki: indyk, mąka pszenna, por, olej rzepakowy, pieprz czarny mielony; Ryż; Bukiet warzyw na parze; Kompot z owoców mieszanych, składniki: woda, mieszanka kompotowa, miód; Dobra porcja 100% owoców; Skład: jabłka 69,5%, brzoskwinia 30%, cytryna 0,5%</p> <p>Podwieczorek: Kubaś Sok banan marchew jabłko, składniki: sok jabłkowy z zagęszczonego soku (56%), przeciery z marchwi (30%) i bananów (14%), witamina C; Wafelki, skład: mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, skrobia ziemniaczana, substancje spulchniające, sól.</p>

KUCHNIA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIAN