

Jadłospis

Poniedziałek, 10.06.2024

Obiad	<u>Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty z natką pietruszki.</u> <u>Ziemniaki z koperkiem, pulpety drobiowo - wieprzowe w sosie pomidorowym.</u> <u>Surówka z marchewki i selera.</u> <u>ALERGENY /1,6,7,9,10/*</u>
Podwieczorek	<u>banan 100g-57kcal</u> <u>joqurt owocowy100g-138kcal</u> <u>ALERGENY 7*</u>

Wtorek, 11.06.2024

Obiad	<u>Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabelana.</u> <u>Kąski z kurczaka w sosie śmietanowo - szpinakowym z makaronem.</u> <u>Porcja ogórka świeżego z koperkiem.</u> <u>Kompot z czerwonych owoców</u> <u>ALERGENY/1,7,9,10/*</u>
Podwieczorek	<u>Deser mleczny "Wypasiony" 120g-138kcal</u> <u>Jabłko-55g-37kcal</u> <u>ALERGENY/7*</u>

Środa, 12.06.2024

Obiad	<u>Zupa kalafiorowa z natką pietruszki, zabelana.</u> <u>Ziwmniaki z koperkiem, filet z miruny w cieście naleśnikowym z dodatkiem siemienia lnianego.</u> <u>Surówka z kapusty młodej z marchewką, szczypiorkiem i majonezem.</u> <u>Kompot wieloowocowy</u> <u>ALERGENY/1,3,4,7,9,10/*</u>
Podwieczorek	<u>joqurt pitny 150-141kcal</u> <u>nektarynka150-66kcal</u> <u>ALERGENY/7*</u>

Jadłospis

Czwartek, 13.06.2024

Obiad	<u>Zupa wiejska z makaronem.</u> <u>Ryż z mieszanką chinską, kaszkami z piersi kurczaka w ziołach.</u> <u>Surówka z papryki czerwonej ,ogórka kiszzonego i czerwonej cebuli w sosie vinegret.</u> <u>Kompot z rabarbaru.</u> <u>ALERGENY/1,7,9,10/*</u>
Podwieczorek	<u>Deser mleczny z ryżem 100g-156kcal</u> <u>jabłko 100g-74kcal</u> <u>ALERGENY/7*</u>

Piątek, 14.06.2024

Obiad	<u>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami, jajkiem i natką pietruszki.Pieczyno mieszane.</u> <u>Makaron łazanki z kapustą zasmażaną.</u> <u>Kompot z czerwonych owoców.</u> <u>ALERGENY/1,7,9,10/*</u>
Podwieczorek	<u>Dannio tubka 100g-155kcal</u> <u>sok owocowy200ml-80kcal</u> <u>ALERGENY/7*</u>

- W kuchni używany jest tylko olej roślinny
- Napoje podawane dla dzieci nie zawierają więcej niż 10g cukru