

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 11.11.2024	Dzień wolny	Dzień wolny	Dzień wolny
Wtorek 12.11.2024	Graham z masłem. Polędwica wieprz. „drob”. ogórek zielony, szczypiorek. Kawa zbożowa z mlekiem. Pomarańcza, „jabłko”	Zupa grochowa z ryżem i śmietaną. Pierogi leniwe. (pierogi leniwe bez jajka). Surówka z marchewki, jabłek z żurawiną. Kompot.	Chleb mieszany z masłem. Pasta z tuńczyka i jajek. Pomidor. Herbata owocowa.
Środa 13.11.2024	Zupa mleczna z kluszczkami. Weka pszenna z masłem i dżemem brzoskwiniowym. Jabłko.	Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym. (makaron bez jajeczny) Kasza jęczmienna.Gulasz wołowy w sosie koperkowym. Sałata zielona ze śmietaną. Kompot.	Budyń z sokiem owocowym .Chrupki kukurydziane.
Czwartek 14.11.2024	Chleb ziarnisty z masłem. Pasta z szynki i jajek. (kanapka z szynką). Kakao z mlekiem. Gruszka.	Zupa kalafiorowa z makaronem. (makaron bez jajeczny) Ryż na sypko z sosem truskawkowym. Surówka z selera z brzoskwinia. Kompot.	Chleb pszenno-żytni z masłem. Ser żółty. Ogórek kiszony. Herbata z cytryną.
Piątek 15.11.2024	Zupa mleczna z kaszą manną. Weka pszenna z masłem i miodem. Banan.	Zupa ogórkowa z zacierką. (makaron bez jajeczny) Filet rybny. Ziemniaki. Ćwikła z chrzanem. Kompot.	Bułka cynamonowa. Kawa z mlekiem.
Poniedziałek 18.11.2024	Chleb ziarnisty z masłem. Kiełbasa krakowska wieprz. „drob.” Pomidor. Herbata owocowa. Gruszka.	Zupa krupnik z mięsem. Racuchy z jabłkami. Koktajl malinowy. Surówka z marchewki i ananasa. Kompot.	Kajzerka z masłem. Polędwica drobiowa. Ogórek kiszony. Kakao z mlekiem.
Wtorek 19.11.2024	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi. Weka z masłem i serem żółtym. Marchew.(jabłko).	Rosół z makaronem. (makaron bez jajeczny). Ziemniaki. Schab w sosie własnym. Kapusta zasmażana. Kompot.	Owocowy mix; banan, jabłko, ananas, gruszka. Wafle ryżowe.
Środa 20.11.2024	Chleb trzy ziarna z masłem. Parówka drob. Ketchup. Ogórek kiszony. Herbata z cytryną. Jabłko.	Zupa jarzynowa z ziemniakami. Naleśniki szpinakowe z serem. Surówka z selera i jabłek z dynią.	Graham z masłem. Pasta z białej fasoli i jajka. Ogórek świeży. Herbata owocowa.
Czwartek 21.11.2024	Chleb pszenno-żytni z masłem. Szynka biała wieprz.”drob” rzodkiewka. Kakao z mlekiem. Mandarynka.	Zupa pomidorowa z makaronem. Pierogi z mięsem drob. Surówka z kapusty kiszonej. Kompot.	Ciasto marchewkowe. Kawa Inka z mlekiem.
Piątek 22.11.2024	Jajecznica na masełku. Weka pszenna z masłem.(kanapka z pasztetem pieczonym). pomidor. Herbata owocowa. Banan.	Zupa szpinakowa z ryżem. Ziemniaki . pulpet rybny w sosie własnym. Fasolka szparagowa na masełku. Kompot.	Chleb mieszany z masłem. Pasta z sera białego, ogórek świeży, szczypiorek. Kakao z mlekiem.

DYREKTOR

INTENDENT

KUCHARKA

Zupy są gotowane na wywarze mięsno-warzywnym (kurczak, indyk, mięso wieprzowe „marchew , pietruszka , por , seler , natka pietruszki , ziemniaki)

Między posiłkami dzieci otrzymują do picia wodę niegazowaną „Żywiec „Kuracjusz,,

Substancje lub produkty powodujące reakcje alergiczne w jadłospisie są zaznaczone pogrubioną czcionką.

Wykaz alergenów:

- Chleb mieszany : mąka pszenna , żytnia
- Weka pszenna : mąka pszenna
- Chleb graham : mąka pszenna , grahamka
- Chleb trzy ziarna : mąka pszenna , żytnia
- Szyńka wieprzowa : seler, gluten
- Szyńka drobiowa; seler, gluten
- kawa z mlekiem; jęczmień, żyto
- masło; mleko, laktoza
- śmietana; mleko, laktoza
- jaja kurcze: glikoproteiny, owomukoid(Gal d1),owoalbumina(Gal d3),lizozym(Gal d4),albumina(Gal d5)

W jadłospisie uwzględniono dzieci ze wskazaną alergią pokarmową.

Kuchnia zastrzega sobie prawo zmian w jadłospisie