

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 31.03.2025	Chleb mieszany z masłem 45g. Szynka biała16g.wieprz.(drob). Papryka 5g. Herbata z cytryną 200g. Pomarańcza 75g. Wart.Kal.250 Kcal	Zupa ogórkowa z ryżem 200ml. Makaron z serem 100g(Makaron bezjajeczny). Surówka z marchewki 50g. Kompot 200ml. Wart.Kal.440 Kcal	Rogal z masłem 100g ,ser Żółty 15g. Kakao z mlekiem 200ml. Wart.Kal.590 Kcal
Wtorek 01.04.2025	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 200g. Weka z masłem i dżemem truskawkowym 45g.Jabłko 60g. Wart.Kal.370 Kcal	Zupa brokułowa z grzankami 200ml. Gołąbki bez zawijania z mięsem wieprz.(drob)100g. Sos pomidorowy. Mini marchew 35g. Kompot 200ml. Wart.Kal.420 Kcal	Graham z masłem 45g. Pasztet pieczony drob. 15g. Pomidor , szczypiorek. Herbata owocowa 200ml. Wart.Kal 220 Kcal
Środa 02.04.2025	Chleb ziarnisty z masłem 45g. Kielbasa szynkowa wieprz.(drob) 16g. Rzodkiewka 3g.Herbata miętowa 200ml. Banan 65g. Wart.Kal.257 Kcal	Zupa fasolowa z makaronem 200ml.(makaron bezjajeczny). Racuchy z jabłkiem 100g. Koktajl malinowy 200g. Surówka z selera z rodzynkami 50g. Kompot200 ml Wart.Kal.635 Kcal	Serniczek owocowy 75g. Chrupki kukurydziane. Wart.Kal. 290 Kcal
Czwartek 03.04.2025	Dzien marchewki!!!! Zupa mleczna z zacierką 200ml(makaron bezjajeczny). Chleb pszenny z masłem i miodem 45g. Marchew 20g. Wart.Kal.322 Kcal	Zupa pieczarkowa z groszkiem ptysiovym 200ml.(grzanki) Ziemniaki 150g. Kotlet drobiowy 90g. Surówka z kapusty kiszzonej 50g. Kompot 200ml. Wart.Kal.450 Kcal	Budyń (wyrób własny)200ml. Obważanek z masłem 40g. Sok jabłkowy 200ml. Wart.Kal.426 Kcal
Piątek 04.04.2025	Graham z masłem 45g. Jajko gotowane 5g. Ogórek kiszony 8g. Herbata owocowa 200ml. Gruszka 60g. Wart.Kal.249 Kcal	Zupa jarzynowa z kaszą 200ml. Ziemniaki 150g. Filet rybny z pieca 70g. Buraczki 50g. Kompot 200ml. Wart.Kal.497 Kcal	Chleb mieszany z masłem 45g. Pasta z sera białego 15g.Ogórek zielony 6g. Kawa zbożowa 200ml. Wart.Kal.284 Kcal
Poniedziałek 07.04.2025	Graham z masłem 45g. Kurczak gotowany (drob) 16g. Pomidor15g,szczypiorek. Kakao z mlekiem 200ml. Jabłko 60g. Wart.Kal.376 Kcal	Zupa ziemniaczana z kalafiozem 200ml. Pierogi leniwe 200g.(pierogi bez jajka) Surówka z marchewki z brzoskwinią 50g. Kompot 200ml. Wart.Kal.535 Kcal	Kajzerka z masłem 45g. Polędwica drobiowa 16g. Papryka 5g. Herbata owocowa 200 ml. Wart.Kal.220 Kcal

Wtorek 08.04.2025	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 200ml. Weka z masłem i serem żółtym 45g. Banan 65g. Wart.Kal.325 Kcal	Rosół z makaronem 200ml. (makaron bezjajeczny) Szynełki drob-wieprz(drob) 70g. Ziemniaki 150g. Kpusta zasmażana 50g. kompot 200ml. Wart.Kal.520 Kcal	Kisiel truskawkowy 200ml.(wyrób własny). Wafle ryżowe. Wart.Kal.260 Kcal
Środa 09.04.2025	Szwedzki stół!! Chleb mieszany , ziarnisty z masłem 45g. Szynełki wieprz, drob 16g. ser żółty 15g. pomidor 15g. Herbata z cytryną 200.ml. Pomarańcza. Wart. Kal.360 Kcal	Zupa z ciecierzycy z zacierką 200ml(makaron bez jajeczny). Ryż z jabłkami 65g. Surówka z selera 50 g. Kompot 200 ml. Wart. Kal.380 Kcal	Bułka drożdżowa z marmoladą i kruszonką (wyrób własny) Kawa zbożowa 200ml. Wart.Kal.310 Kcal
Czwartek 10.04.2025	Zupa mleczna z kluseczkami 200 ml. (makaron bez jajeczny) Weka pszenna z masłem i dżemem jagodowym 45g. Marchew 20g. Wart.Kal.460 Kcal	Zupa grysikowa 200ml. Gulasz wołowy 65g. Kasza jęczmienna 40g. Fasolka szparagowa 50g. Kompot 200ml. Wart.Kal.420 Kcal	Paluch tygrysi z masłem 45g. Kiełbasa krakowska wieprz.(drob) 16g. Rzodkiewka 3g. Herbata owocowa. Wart.Kal.302 Kcal
Piątek 11.04.2025	Chleb mieszany z masłem. Pasta szpinakowa 15g. Pomidor 15g.Herbata z cytryną 200ml. Wart.Kal.295 Kcal	Zupa koperkowa z kluseczkami 200ml(makaron bezjajeczny). Ziemniaki 150g. Pulpet rybny. Surówka z kapusty pekińskiej 50g. Kompot 200ml. Wart.Kal.428 Kcal	Graham z masłem 45g, paprykarz z ryżem brązowym 15g(wyrób własny). Ogórek kiszony8g. Kawa zbożowa z mlekiem 200ml. Wart.Kal.320 Kcal

DYREKTOR

INTENDENT

KUCHARKA

W jadłospisie uwzględniono dzieci ze wskazaną alergią pokarmową

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
- Szynełki wieprzowa : seler, gluten
- Szynełki 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)
- parówki :seler,jaja

W jadłospisie uwzględniono dzieci ze wskazaną alergią pokarmową.
Kuchnia zastrzega sobie prawo zmian w jadłospisie