

Od 16.09.2019r.- 20.09.2019r.

| | PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--------------|---|--|---|---|--|
| ŚNIADANIE | Kasza manna na mleku z sokiem malinowym, bułka pszenna z masłem, serek śmietankowy naturalny, pasztecik drobiowy, rzodkiewka, herbata miętowa z miodem. | Bułka pszenna z masłem, kiełbasa żywiecka, ser żółty, papryka czerwona, kakao na mleku . | Chleb (mąka pszenna i żytnia) z masłem, ser żółty, ogórek kiszony, parówki na ciepło, herbata z mlekiem (bawarka). | Chleb (mąka pszenna, razowa) z masłem, twarożek biały z jogurtem naturalnym i rzodkiewką, szynka parzona, pomidor, kawa zbożowa (cykoria, żyto) na mleku | Płatki kukurydziane na mleku , chleb (mąka pszenna i żytnia) z masłem, dżemem truskawkowym , schab pieczony, ogórek świeży, herbata miętowa z miodem. |
| II ŚNIADANIE | Jabłko | Gruszka | Kiwi | Arbuz | Marchew |
| OBIAD | Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze drobiowym, jarzynami – (seler , pietruszka zielona, marchew, por), śmietana 12%. Racuszki z jabłkami – wyrób własny, (jabłka, mąka pszenna, jajka). | Ziemniak puree z koperkiem, filet z kurczaka panierowany (mąka pszenna, jajka), duszona marchewka z zielonym groszkiem. Kompot jabłkowy. | Zupa kapuśniak z ziemniakami na wywarze mięsny, jarzynami – (seler, marchew, pietruszka, por). Chleb (mąka żytnia, razowa). Winogron. | Ziemniaki z koperkiem, paluszki rybne panierowane (morszczuk), surówka z kiszonej kapusty z jabłkiem i marchewką. Kompot gruszkowy. | Barszcz biały z białą kiełbasą, jajkiem , jarzynami – (seler , pietruszka zielona, marchew, por), śmietana 12%). Bułka (mąka pszenna). |
| PODWIECZOREK | Chałka drożdżowa (pszenica, mleko, masło, jajka) z masłem, dżemem truskawkowym. Banan. | Mus marchwiowo-jabłkowy, biszkopty. Jabłko. | Bułka pszenna z masłem, ser, ogórek świeży, kawa zbożowa (cykoria, żyto) na mleku. | Bułeczki maślane (pszenica, jajka , masło) z masłem, jogurt do picia truskawkowy. | Kisiel z tartym jabłkiem – wyrób własny, bułka maślana z masłem, herbata miętowa z miodem. |

Woda do picia dostępna przez cały dzień na sali.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: ziele angielski, pieprz naturalny, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka.

Zgodnie z informacjami od producenta mogą one śladowe ilości: glutenu, mleko, soi, selera i gorczycy.

Alergeny: Seler, laktoza (śmietana, mleko), gluten, jaja.

JADŁOSPIS

od 16.09.2019r.-20.09.2019r.

| | PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|-------|--|--|--|--|---|
| OBIAD | Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze drobiowym, jarzynami – (seler , pietruszka zielona, marchew, por), śmietana 12%. Racuszki z jabłkami – wyrób własny, (jabłka, mąka pszenna, jajka). | Ziemniak puree z koperkiem, filet z kurczaka panierowany (mąka pszenna, jajka), duszona marchewka z zielonym groszkiem. Kompot jabłkowy. | Zupa kapuśniak z ziemniakami na wywarze mięsnym, jarzynami – (seler, marchew, pietruszka, por). Chleb (mąka żytnia, razowa). Winogron. | Ziemniaki z koperkiem, paluszki rybne panierowane (morszczuk), surówka z kiszzonej kapusty z jabłkiem i marchewką. Kompot gruszkowy. | Barszcz biały z białą kiełbasą, jajkiem , jarzynami – (seler , pietruszka zielona, marchew, por), śmietana 12%). Bułka (mąka pszenna). |

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: ziele angielski, pieprz naturalny, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, ziola prowansalskie, papryka słodka.

Zgodnie z informacjami od producenta mogą one śladowe ilości: glutenu, mleko, soi, selera i gorczycy.

Alergeny: Seler, laktoza (śmietana, mleko), gluten, jaja.