

# Jadłospis – Przedszkole

## od 10.05.2021r.- 14.05.2021r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>ŚNIADANIE</b>	Kasza manna na <b>mleku</b> z sokiem malinowym, bułka pszenna z masłem, dżemem truskawkowym, schab pieczony, pomidor, herbata miętowa z miodem.	Chleb (mąka pszenna) z masłem, twarożek biały z jogurtem naturalnym i rzodkiewką, szynka drobiowa, herbata owocowa z miodem.	Kolorowe kanapki, chleb (mąka pszenna) z masłem, szynka parzona, jajko, pomidor, ogórek, rzodkiewka, sałata, kakao na <b>mleku</b> .	Bułka pszenna z masłem, kiełbasa żywiecka, ser żółty, papryka czerwona, kawa zbożowa na <b>mleku</b> .	Chleb (mąka pszenna) z masłem, pasta jajeczna–wyrób własny ( <b>jajka</b> , szczypiorek, jogurt naturalny), pasztecik drobiowy, herbata z <b>mlekiem</b> (bawarka).
<b>II ŚNIADANIE</b>	Jabłko	Pomarańcza	Banan	Mandarynka	Sok multiwitamina 100%
<b>OBIAD</b>	Zupa krupnik z ziemniakami na wywarze mięsny, jarzynami – ( <b>seler</b> , marchew, pietruszka, por). Sznek z budyniem.	Ziemniaki, filet z kurczaka panierowany (bułka tarta, <b>jajka</b> ), surówka z kapusty pekińskiej (ogórek, rzodkiewka, kukurydza). Kompot jabłkowy.	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze rosółowym, jarzynami – ( <b>seler</b> , pietruszka, marchew, por), śmietana 12%. Kopytka.	Kasza jęczmienna, gulasz z szynki w sosie własnym, sałatka z ogórka kiszzonego. Kompot wieloowocowy.	Ziemniaki puree z koperkiem, sznycelki rybne – z tilapii, (mąka pszenna, bułka tarta, <b>jajko</b> ), surówka z kiszonej kapusty (jabłko, marchewka). Kompot wieloowocowy.
<b>PODWIECZOREK</b>	Bułka pszenna z masłem, serek śmietankowy naturalny, ogórek, kakao na <b>mleku</b> .	Budyń waniliowy – wyrób własny (mleko, masło, mąka ziemniaczana) z sokiem malinowym. Jabłko.	Bułeczki maślane z masłem, miodem, kawa zbożowa na <b>mleku</b> . Kiwi.	Gofry z cukrem pudrem – wyrób własny ( <b>mleko</b> , mąka pszenna, <b>jajko</b> ). Herbata miętowa z miodem	Serek homogenizowany waniliowy. Biszkopty.

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

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

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

# Jadłospis – Szkoła Podstawowa

od 10.05.2021r.- 14.05.2021r.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
OBIAD	Zupa krupnik z ziemniakami na wywarze mięsnym, jarzynami – ( <b>seler</b> , marchew, pietruszka, por). Sznek z budyniem.	Ziemniaki, filet z kurczaka panierowany (bułka tarta, <b>jajka</b> ), surówka z kapusty pekińskiej (ogórek, rzodkiewka, kukurydza). Kompot jabłkowy.	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze rosółowym, jarzynami – ( <b>seler</b> , pietruszka, marchew, por), śmietana 12%. Kopytka.	Kasza jęczmienna, gulasz z szynki w sosie własnym, sałatka z ogórka kiszzonego. Kompot wieloowocowy.	Ziemniaki puree z koperkiem, sznycelki rybne – z tilapii, (mąka pszenna, bułka tarta, <b>jajko</b> ), surówka z kiszonej kapusty (jabłko, marchewka). Kompot wieloowocowy.

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

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

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