

JADŁOSPIS



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 09.06	Chleb pszenno – żytni 60g z masłem 8g, pasztet drobiowy 30g, ogórek, szczypior 30g, sałata 10g Bawarka 150 ml	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem 250 ml Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 220g Kompot z czerwonej porzeczki 150ml	Pancakes bananowe z truskawkami posypane pastylkami gorzkiej czekolady Kakao na mleku – 150ml
Wtorek 10.06	Owsianka na mleku 250ml Bułka weka 30g z masłem 4g, serek kozi 30g, rzodkiewka, szczypior 30g Herbata malinowa 150ml	Zupa krem o smaku pizzy z ryżem 250ml Pałki pieczone z kurczaka Ziemniaki z koperkiem 100g Kiszony ogórek 80g Sok pomarańczowy 150ml	Baton Crunchy Arbuz Koktajl mleczno - bananowy 150ml
Środa 11.06	Chleb wiejski 60g z masłem 8g, sałata 10g, kiełbasa wieprzowa z cielęciną 20g, pomidor, szczypior 20g Kawa zbożowa na mleku 150 ml	Zupa szczawiowo – szpinakowa z jajkiem i kaszą jęczmienną 250ml Naleśniki z serem – 180g Truskawki Orzechy nerkowca 5g Kompot wieloowocowy 150 ml	Frytki z ziemniaków i batatów 150g Herbata z cytryną 150ml
Czwartek 12.06	<u>Kanapki „rybki”</u> Chleb pszenno - żytni 60g z masłem 8g, sałata 10g, ser żółty 20g, rzodkiewka, ogórek, szczypior, oliwki 30g Kakao na mleku 150 ml	Rosół z makaronem 250 ml Polędwiczki w sosie własnym 60g/30ml Mix kasz: gryczana, jęczmienna, jagłana 100g Surówka z marchewki i jabłka 80g Kompot z ananasa i mango 150ml	Kokosanki własnego wypieku Banan, truskawki, winogrona czarne 15g Lemoniada z cytryny, miodu i świeżej mięty 150ml
Piątek 13.06	Kasza manna na mleku 200ml Bułka weka w jajku na maśle ze szczypiorkiem 30g, marchew, kolorowa papryka 30g Herbata z cytryną 150 ml	Zupa jarzynowa z brukselką i kaszą jagłaną 250ml Puree ziemniaczane 100g Dorsz 80g Mix sałat z rzodkiewką, winogrodem i słonecznikiem 80g Sok tłoczony „Marchewkowe pole” 150ml	Budyń waniliowy z musem malinowym 150ml Podpłomyk bezcukrowy Herbata rooibos – 150 ml

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie

*Substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W ZSP w kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny.