

MENU:)



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 15.04	Płatki owsiane na mleku 200ml Pieczywo 30g (pszenica) z masłem 4g (mleko), sałata 10g, wędlinka drobiowa 20g, rzodkiewka, ogórek szczypior 30g Herbata malinowa 150 ml	Zupa krem z białych warzyw (seler)250 ml Puree ziemniaczane (mleko) 100g Pałka z kurczaka 60g (jaja , pszenica) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką z jogurtem (mleko)80g Sok pomarańczowy 150ml	Mus owocowy z jabłek, mango, bananów z lio truskawką 100ml Podplomyk pszenny – 1 krążek Lemoniada miodowo - cytrynowa 150ml
Wtorek 16.04	Pieczywo wieloziarniste pszenne 60g z masłem (mleko) 8g Sałata, pasztet zapiekany 20g(jaja), kiszony ogórek 20g Kawa zbożowa (jęczmień żyto , mleko) 200 ml	Botwinka z ziemniakami (seler) 250ml Łazanki z kiełbaską i makaronem (pszenica , jaja) 220g Kompot z jabłek 150 ml	Chąłka z masłem (mleko , pszenica , jaja) 30g 3260 Koktajl jogurtowo – szpinakowo – bananowy (mleko)150ml
Środa 17.04	Bułka weka 60g (pszenica) z masłem 8g (mleko), roszonek 10g, wędlinka 20g, papryka 30g, szczypior Kakao (mleko) 200 ml	Zupa wiosenna z kalarepką i ziemniakami 250ml (seler) Mix kasz: jagłana, jęczmienna , orkiszowa 100g Potrawka z indyka w sosie (soja , pszenica) 60g/30ml Fasolka szparagowa 80g Kompot z wiśni 150 ml	Tapioka na mleku z musem mango i arbuzem 150ml Chrupki kukurydziane – 2 szt. Woda z malinkami i świeżą miętą 150ml
Czwartek 18.04	Chleb ze słonecznikiem 60g (pszenica , żyto) z masłem 8g (mleko), parówka – 97 % mięsa Ketchup Pomidorki koktajlowe 30g Herbata rumiankowa 150 ml	Zupa szpinakowa z jajkiem i z ziemniakami (seler)250ml Kolorowy makaron pszenny z serem twarogowym (mleko)180g Melon, Orzechy 5g Koktajl jogurtowo – truskawkowy (mleko) 150 ml	Frytki 150g Marchewka do chrupania 50g Mleko z kropelką miodu 150ml
Piątek 19.04	Kasza manna (pszenica) na mleku 200ml Chleb wiejski 30g (pszenica) z masłem 4g(mleko), ser twarogowy z rzodkiewką i szczypiorkiem 50g (mleko) Herbata rooibos 150 ml	Zupa fasolowa (seler)250ml Ziemniaki z koperkiem 100g Burger roślinny ze skorzonera i jack fruita w panierce pszennej 100g Sałata z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem z jogurtem (mleko)80g Kompot z czerwonej porzeczki, agrestu 150ml	Sucharek (pszenica) 20g z dżemem brzoskwiniowym 5g Mandarynka Napój mleczno – kokosowy 150ml

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie *Alergeny oznaczono **pogrubioną czcionką**

*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 alergen.