|  |  |
| --- | --- |
| ***13/11/2023*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna*),** masło, ser żółty ***(białka mleka)***, rzodkiewka, cebulka zielona, - herbata z cytryną - brzoskwinie |
| ***Śniadanie II*** | - legumina grysikowa z cynamonem ***(białka mleka, pszenica)***- morele |
| ***Obiad*** | - żurek z ziemniakami ***(białka mleka, seler)*** - leczo z chlebem - kompot |
| ***14/11/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),*** humus z suszonymi pomidorami, ogórek kiszony, nektarynki- kawa z mlekiem ***(białka mleka)***,  |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka kajzerka ***(mąka pszenna)*** z masłem ***(białka mleka)*** kiełbasa żywiecka ***(skrobia pszenna, białka mleka, orzechy, jajo kurze, seler, sezam, gorczyca)*** sałata zielona, - herbata z lipy |
| ***Obiad*** | - krem selerowy z groszkiem ptysiowym ***(białka mleka, seler, jako kurze, mąka pszenna)***- kluski leniwe z masłem i cukrem ***(mąka pszenna, białka mleka)***- marchewka do chrupania, - kompot |
| ***15/11/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, serek Bieluch naturalny ***(białka mleka),*** ogórek świeży, cebulka zielona,- herbata malinowa- banan |
| ***Śniadanie II*** | - drożdżówka z serem  ***(mąka pszenna, jaja, mleko w proszku***)- Actimel ***(białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - zupa ogórkowa z ziemniakami ***(seler, białka mleka)******-*** spaghetti z mięsem drobiowym ***( mąka pszenna)*** sosem pomidorowo-warzywnym, serem parmezanem ***(białka mleka)***- kompot |
| ***16/11/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło***,*** zupa mleczna ***( białka mleka)*** z płatkami kukurydzianymi ***(orzechy),*** miód- rzodkiewka- herbata z miętą i cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - weka ***(mąka pszenna, białka mleka***), z serkiem waniliowym ***(białka mleka)*** ***-*** sok wieloowocowy naturalny 100% |
| ***Obiad*** | - zupa pomidorowa z ryżem ***( białka mleka, seler)*****-** tokany z kaszą bulgur ***(mąka pszenna)******-*** buraczki z chrzanem- woda z pomarańczą |
| ***17/11/2023*** | ***Piątek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, (***białka mleka***), filet z bobrownik, rzodkiewka, pomidor koktajlowy - kakao ***(białka mleka)***- żurawina na przekąskę |
| ***Śniadanie II*** | - jogurt pitny truskawkowy ***(białka mleka)*** - wafle ryżowe  |
| ***Obiad*** | - krupnik z kaszą jęczmienną ***(białka mleka, seler, jęczmień)***- sznycelki z dorsza z ziemniakami ***( mąka pszenna, jaja, dorsz)***- surówka z kiszonej kapusty- lemoniada |
| ***20/11/2023*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna*),** masło ***(białka mleka)***, szynka domowa ***( białka mleka),*** ogórek świeży , pomidor koktajlowy- kawa z mlekiem 3,2 % ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - bułka kajzerka z masłem ***(mąka pszenna, białka mleka)***- surówka z marchewki z jabłkiem i prażonym słonecznikiem- woda z cytryną |
| ***Obiad*** | - zupa grysikowa z jarzyną ***( pszenica, seler)***- makaron z serem białym, masłem i cukrem ***(mąka pszenna, białka mleka),*** - czereśnie, - kompot |
| ***21/11/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - bułka hertowa ***(mąka pszenna),*** masło, serek Bieluch (***białka mleka***), dżem, zupa mleczna z płatkami owsianymi ***(owies, białka mleka)*** - rzodkiewka- herbata owocowa |
| ***Śniadanie II*** | - kisiel truskawkowy- ½ banana- pieczywo WASA ***( mąka pszenna, kukurydza, jęczmień, żyto, orkisz)*** |
| ***Obiad*** | - krem kalafiorowy z groszkiem ptysiowym ***(białka mleka, seler, jako kurze, mąka pszenna)***- gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną ***(jęczmień, mąka pszenna)***- surówka wielowarzywna z jogurtem naturalnym ***-*** kompot |
| ***22/11/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka)***, parówka z szynki ***(gluten, seler, soja, mleko),*** ketchup ***(seler),*** - papryka do chrupania- herbata miętowa |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka grahamka ***(mąka graham, żytnia, pszenna)*** , masło, ser żółty ***(białka mleka)*** zielona sałata, cebulka, pomidor- herbata z cytryną |
| ***Obiad*** | - zupa pieczarkowa z makaronem zacierką  ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***- ryż zapiekany z jabłkami, cynamonem i musem waniliowym ***(białka mleka)*** ***-***  kompot |
| ***23/11/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, (***białka mleka***) jajko na twardo, szczypiorek ***(jajo kurze)***  pomidorki koktajlowe- kakao z mlekiem 3,2 % tł.***(białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - serek „Piątuś” ***(białka mleka)***- sok wieloowocowy naturalny 100% |
| ***Obiad*** | - zupa koperkowa z ryżem ***(seler, białka mleka)***- frykasy drobiowe z ziemniakami ***(mąka pszenna, jaja)***- mizeria z koperkiem i jogurtem naturalnym ***(białka mleka)*** - woda z miętą i cytryną |
| ***24/11/2023*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, serek Almette jogurtowy ***(białka mleka),*** cebula zielona, papryka, - mus owocowy 100% - herbata z lipy |
| ***Śniadanie II*** | - sałatka owocowa z bitą śmietaną ***(białka mleka)***- andruciki |
| ***Obiad*** | - zupa jarzynowa z ryżem na skrzydełkach z indyka ***(białka mleka, seler)***- zapiekany makron z łososiem i warzywami ***(mąka pszenna) -*** kompot |

**Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień na salach.**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, papryka słodka, papryka ostra, imbir, gałka muszkatołowa sól o obniżonej zawartości sodu, lubczyk, kolendra oraz świeże zioła.

Skład wszystkich przygotowywanych w tutejszej kuchni potraw, produktów spożywczych podawanych dzieciom oraz lista alergenów zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, znajdują
się /do wglądu/ w sekretariacie.

***Alergeny, występujące w jadłospisie zaznaczone są kursywą i pogrubieniem.***