



JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 04.09.2023	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), ser żółty-20g(7), papryka-8g, Herbata żurawinowa-200ml, Bawarka-200ml(7)	Banan	Zupa pomidorowa z makaronem-250ml(1,7,9), kluski na parze z koktajlem truskawkowym-150g(1), Kompot jabłkowy-200ml	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), Kiełbasa schabowa-20g(9,10), rzodkiewka-5g, ogórek kiszony-8g, Herbata rumiankowa-200ml
WTOREK 05.09.2023	Bułka mała-35g(1) z masłem -6g(7), zupa mleczna z płatkami owsianymi-250ml(1,7), Herbata z dzikiej róży-200ml	Brzoskwinia	Zupa krem marchewkowa z groszkiem ptysiowym- 250ml(1,7,9), Kotlet mielony-70g, ziemniaki-100(1), buraczki z jabłkiem-60g, Lemoniada cytrynowa-200ml	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem -6g(7), Smalczyk wege-35g, pomidor-8g, Herbata z czarnej porzeczki-200ml
ŚRODA 06.09.2023	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem -6g(7), kiełbaski fantastyczne-80g, ketchup, rzodkiew biała Herbata malinowa-200ml	Ogórek do schrupania	Zupa ziemniaczana-250ml (1,7,9) Spaghetti w sosie słodko- kwaśnym-150g(1) Kompot Z gruszek i jabłek- 200ml	„Deseczka owocowa” Pieczywo waza-35g(7) z masłem-(6g) banan-15g, nektarynka-15g Herbata z imbirem-200ml
CZWARTEK 07.09.2023	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem -6g(7), Twarożek na słodko lub z warzywami-30g Herbata z cytryną-200ml Kakao-200ml	Jabłko	Zupa Rosół z makaronem-250ml(1,7,9) Pieczeń w sosie własnym-80g, kluski śląskie-100g(1) surówka z czerwonej kapusty-60g Lemoniada pomarańczowa- 200ml	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem -6g(7), kiełbasa podwawelska-20g, ogórek zielony-8g Herbata z dzikiej róży-200ml
PIĄTEK 08.09.2023	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem -6g(7), Wędlina-10g(9,10), sałata zielona-5g, papryka czerwona-8g, jajko gotowane-10g(3) Herbata rumiankowa-200ml Szkłanka mleka-200ml(7)	Marchewka do schrupania	Zupa szpinakowa z ryżem- 250ml(1,7,9) Placki ziemniaczane z cukrem-150g(1) Kompot wieloowocowy- 200ml	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem -6g(7), pasztet własnej roboty-20g papryka-8g Herbata owocowa-200ml

Do przygotowania posiłków wykorzystano sól sodowo-potasową w ilości 3g/dziecko dziennie oraz przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziółowy, kolendra, bazylija, oregano, lubczyk, majeranek, papryka czerwona, zioła prowansalskie, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki, wanilia, cukier.

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu

