|  |  |
| --- | --- |
| ***13/03/2023*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna*),** masło, ser żółty ***(białka mleka)***, pomidor koktajlowy, papryka czerwona,  - herbata miętowa |
| ***Śniadanie II*** | - pudding jagloano-bananowy ***(białka mleka)***  - mandarynka |
| ***Obiad*** | - zupa fasolowa z makaronem ***( pszenica, seler, białka mleka)*** - kurczak w sosie curry z ryżem ***(mąka pszenna*),**  - sałata lodowa z sosem winegret- kompot |
| ***14/03/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, (***białka mleka***) pasta z ciecierzycy z suszonymi pomidorami, ziołami prowansalskimi, ogórek kiszony  - kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka grahamka ***(mąka graham, żytnia, pszenna)*** , masło, szynka domowa, ***(mleko, zboża, soja, seler, gorczyca)*** zielona sałata, pomidor w plastrach  - herbata z cytryną |
| ***Obiad*** | - zupa jarzynowa z ryżem i kalafiorem ***(białka mleka, seler)*** - naleśniki z serem i cukrem pudrem ***(mąka pszenna, białka mleka)***  - woda z miętą i cytryną |
| ***15/03/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),*** dżem 100%, zupa mleczna z płatkami owsianymi ***(białka mleka, owies)*** rzodkiewka  - herbata owocowa |
| ***Śniadanie II*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło,twarożek z czerwoną papryką ***(białka mleka)***  - herbata z cytryną  - kiwi |
| ***Obiad*** | - zupa koperkowa z makaronem zacierką na skrzydełkach z indyka ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***  **-** tokany z kaszą bulgur ***(mąka pszenna)***  ***-*** buraczki z chrzanem  - woda z miętą i pomarańczą |
| ***16/03/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb domowy ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, serek Almette (***białka mleka***)  pomidor koktajlowy, cebula zielona  - banan - herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - chałka ***(mąka pszenna, jaja, białka mleka, orzechy ziemne)***  - Actimel ***(białka mleka)***  - melon |
| ***Obiad*** | - krupnik z kaszą jęczmienną na skrzydełkach z indyka ***(białka mleka, seler, jęczmień)*** - bitki drobiowe w sosie własnym z ziemniakami ***(mąka pszenna, jaja)*** - surówka z czerwonej kapusty  - sok wieloowocowy 100% |
| ***17/03/2023*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, (***białka mleka***), filet z bobrownik, , ogórek świeży, papryka,  - kakao ***(białka mleka)***  - rodzynki na przekąskę |
| ***Śniadanie II*** | - jogurt pitny truskawkowy ***(białka mleka)***  - wafle ryże |
| ***Obiad*** | - zupa ogórkowa z ryżem ***(białka mleka, seler)***  - sznycelki z dorsza z ziemniakami ***( mąka pszenna, jaja, dorsz)***  - surówka z kiszonej kapusty  - lemoniada |
| ***20/03/2023*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna*),** masło, bryndza ***(białka mleka)***, rzodkiewka, pomidor koktajlowy  - herbata z cytryną  - winogrono |
| ***Śniadanie II*** | - budyń waniliowy ***(białka mleka, pszenica)***  - ½ kiwi |
| ***Obiad*** | - zupa ziemniaczana na skrzydełkach z indyka ***(białka mleka, seler)***  -kolorowy kociołek z ryżem ***(mąka pszenna)***  ***-*** kompot |
| ***21/03/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),***  parówka z szynki ***(gluten, seler, soja, mleko),*** ketchup ***(seler),*** ogórek kiszony  - kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - grzanka z bułeczki kajzerki ***(mąka pszenna)*** z masłem ***(białka mleka)*** serem żółtym, szczypiorkiem i szynką konserwową ***(mleko, zboża, soja, seler, gorczyca)***  - herbatka z lipy |
| ***Obiad*** | - zupa grysikowa z jarzynami ***(pszenica, seler)***  ***-*** makaron zapiekany z jabłkami ***(mąka pszenna, jajka)***  - kompot |
| ***22/03/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - bułka hertowa ***(mąka pszenna),*** masło, serek Bieluch naturalny, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi ***(białka mleka)***  - marchewka do chrupania  - herbata malinowa |
| ***Śniadanie II*** | - galaretka owocowa z bananem, bita śmietaną, płatkami migdałowymi i czekoladą bezcukrową ***(białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - rosół z makaronem nitki ***(mąka pszenna, seler)***  - mięso wołowe mielone, ziemniaki  - mizeria z koperkiem i jogurtem naturalnym ***(białka mleka)***  - kompot |
| ***23/03/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pasterski ***(mąka żytnia, pszenna, jęczmień białka mleka),*** masło ***( białka mleka),***  pasztet pieczony ***( seler, pszenica, soja, jaja)*** pomidor koktajlowy, ogórek świeży  - kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - kasza kuskus ***(mąka pszenna)*** z prażonym jabłuszkiem i jogurtem naturalnym ***(białka mleka)***  - sok wieloowocowy 100% |
| ***Obiad*** | - zupa pomidorowa z ryżem ***( białka mleka, seler)***  **-** brizol wołowy z cebulkąi ziemniakami  ***(mąka pszenna)***  ***-*** ogórek kiszony  - woda z miętą i cytryną |
| ***24/03/2023*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, (***białka mleka***), szynka, sałata zielona, ogórek świeży  - kakao ***(białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - drożdżówka z serem ***(mąka pszenna, białka mleka)***  - soczek pomarańczowy z rurką |
| ***Obiad*** | - krem dyniowy z grzankami ***(białka mleka, seler, mąka pszenna)***  - zapiekany makron z łososiem i warzywami ***(mąka pszenna)***  - lemoniada |

**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.***