|  |  |
| --- | --- |
| ***30/01/2023*** | ***Poniedziałek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno – żytni ***(mąka pszenna, mąka żytnia),*** masło, ser żółty (***białka mleka***), sałata zielona, papryka½ jabłka- herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - jogurt pitny truskawkowy ***( białka mleka)***- wafle ryżowe  |
| ***Obiad*** | - zupa jarzynowa z kalafiorem i ryżem ***(białka mleka, seler)******-*** polędwiczki wieprzowe w sosie cebulowo jabłkowym z kaszą jęczmienną- surówka z pomidora z cebulką, - kompot |
| ***31/01/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),*** humus z suszonymi pomidorami, ogórek kiszony, cebulka zielona- herbata owocowa  |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka kajzerka ***(mąka pszenna)*** z masłem ***(białka mleka)*** kiełbasa żywiecka ***(skrobia pszenna, białka mleka, orzechy, jajo kurze, seler, sezam, gorczyca)*** sałata zielona- winogrona- kawa z mlekiem ***(białka mleka)***, |
| ***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 |
| ***01/02/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - bułka hertowa ***(mąka pszenna),*** masło, dżem, zupa mleczna z płatkami owsianymi ***(białka mleka, owies,)*** rzodkiewka, gruszka- herbata z melisy |
| ***Śniadanie II*** | - galaretka owocowa z bananem, bita śmietaną, czekoladą bezcukrową i płatkami migdałowymi ***(białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - rosół z makaronem nitki **(mąka pszenna, seler)**- mięso wołowe mielone, ziemniaki- mizeria z koperkiem i jogurtem naturalnym **(białka mleka)**- kompot |
| ***02/02/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb domowy ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, (***białka mleka***) pasta z jajek z avocoado ***(jajo kurze)***  pomidorki koktajlowe, szczypiorek- orzechy nerkowca- kakao z mlekiem 3,2 % tł.***(białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - serek waniliowy ***(białka mleka)***- melon- sok owocowy 100% |
| ***Obiad*** | - zupa pieczarkowa z kaszą ***(seler, białka mlek, jęczmień)***- frykasy drobiowe z ziemniakami ***(mąka pszenna, jaja)***- surówka wielowarzywna z jogurtem naturalnym ***(białka mleka)***- woda z miętą i cytryną |
| ***03/02/2023*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, serek Almette jogurtowy ***(białka mleka),*** cebula zielona, papryka żółta, banan- herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - sałatka owocowa z prażonym słonecznikiem i bitą śmietaną ***(białka mleka)***- wafle suche podpłomyki – bez cukru |
| ***Obiad*** | - zupa pomidorowa z ryżem na skrzydełkach z indyka ***(białka mleka, seler)***- zapiekany makron z łososiem i warzywami ***(mąka pszenna)******-*** kompot |
| ***06/02/2023*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna*),** masło, szynka drobiowa ***(mleko, zboża, soja, seler, gorczyca),*** pomidor koktajlowy, cebulka zielona, - herbata z mlekiem ***(białka mleka),*** |
| ***Śniadanie II*** | - chałka z masłem ***(mąka pszenna, jaja, białka mleka, orzechy ziemne)***- actimel ***(białka mleka)***- mandarynki |
| ***Obiad*** | - zupa koperkowa z makaronem zacierką na skrzydełkach z indyka ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***- gulasz meksykański z kaszą jęczmienną ***(mąka pszenna, jęczmień),*** ogórek kiszony - kompot |
| ***07/02/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, parówka z szynki ***(gluten, seler, soja, mleko),*** ketchup ***(seler),*** rzodkiewka, jabłko- herbata owocowa |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka grahamka ***(mąka graham, żytnia, pszenna)*** , masło, ser żółty ***(białka mleka)*** zielona sałata, ogórek świeży- herbata z cytryną |
| ***Obiad*** | - zupa grochowa z grzanką czosnkową ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***- ryż zapiekany z jabłkami, cynamonem i musem waniliowym ***(białka mleka),***- kompot |
| ***08/02/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna, owies),***  masło, miód, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi ***(białka mleka,),*** rzodkiewka - herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - legumina grysikowa z cynamonem ***(białka mleka)***- mandarynka  |
| ***Obiad*** | - zupa grysikowa z jarzynami ***(pszenica, seler)*****-** kotlet schabowy z ziemniakami ***(jajo kurze ,pszenica)*** - kapusta kiszona gotowana- kompot |
| ***09/02/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb słonecznikowy ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, serek Bieluch naturalny ***(białka mleka),*** ogórek świeży, cebulka zielona, kiwi - herbata z mlekiem ***(białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - drożdżówka z serem  ***(mąka pszenna, jaja, mleko w proszku***)- sok owocowy 100 % |
| ***Obiad*** | - zupa ogórkowa z ziemniakami ***(seler, białka mleka)******-*** spaghetti z mięsem drobiowym ***( mąka pszenna)*** sosem pomidorowo-warzywnym, serem parmezanem ***(białka mleka)*** - kompot |
| ***10/02/2023*** | ***Piątek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, pasta serowo rybna (***białka mleka***), papryka żółta, banan - herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka kajzerka z masłem ***(pszenica, białka mleka)***- sałatka grecka z serem feta, sosem winegret ***(białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - Żurek z ziemniakami ***(seler, mąka pszenna, białka mleka)******-*** racuszki drożdżowe z jabłkami ***(mąka pszenna, jajka, białka mleka)***- woda z miętą i cytryną |

**Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień w 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.***