|  |  |
| --- | --- |
| ***13/02/2023*** | ***Poniedziałek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, miód, zupa mleczna z płatkami owsianymi ***(białka mleka, owies)*** - banan- herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - chałka ***(mąka pszenna, jaja, białka mleka, orzechy ziemne)***- Actimel ***(białka mleka)***- słupki marchewki do chrupania |
| ***Obiad*** | - zupa pieczarkowa z makaronem zacierką ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***- klopsiki wołowo-wieprzowe w sosie własnym z kaszą jęczmienną ***(mąka pszenna, jęczmień)***- ogórek kiszony- kompot |
| ***14/02/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),***  parówka z szynki ***(gluten, seler, soja, mleko),*** ketchup ***(seler),*** rzodkiewka- kakao ***( białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka)*** pasztet pieczony ***( seler, pszenica, soja, jaja)*** pomidor koktajlowy, ogórek świeży, szczypiorek- herbata owocowa |
| ***Obiad*** | - zupa koperkowa z ryżem ***( seler, białka mleka)***- naleśniki z serem ***(mąka pszenna, białka mleka)***- kompot |
| ***15/02/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***( białka mleka),*** pasta z wędzonego dorsza, szczypiorek, papryka żółta, mandarynka- kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - smoothie jogurtowe z kaki ***(białka mleka)***- pieczywo WASA ***( mąka pszenna, kukurydza, jęczmień, żyto, orkisz)*** |
| ***Obiad*** | - barszcz czerwony z ziemniakami ***(białka mleka, seler)***- makaron po włosku z serem parmezanem ***(mąka pszenna, białka mleka)******-*** rzodkiewka- kompot |
| ***16/02/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - bułka hertowa ***(mąka pszenna),*** masło ***( białka mleka),***  jajko na twardo,***(jajo kurze)*** pomidor koktajlowy, ogórek świeży- kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - pączek ☺ ***(mąka pszenna, jajo kurze, białka mleka)***- pomarańcza |
| ***Obiad*** | - zupa pomidorowa z ryżem ***( białka mleka, seler)*****-** brizol wołowy z cebulkąi ziemniakami  ***(mąka pszenna)******-*** surówka wielowarzywna z jogurtem naturalnym ***(białka mleka)***- woda z miętą |
| ***17/02/2023*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło***,***  ser żółty ***(białka mleka)***, ogórek świeży, cebulka zielona, sałata - herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - kasza kuskus ***(mąka pszenna***) z jabłuszkiem prażonym, jogurtem naturalnym (***białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - zupa grysikowa z jarzyną ***( białka mleka, seler, pszenica)***- fasola Jaś z mięsem i warzywami w sosie pomidorowym- kompot |
| ***20/02/2023*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna*),** masło, serek Almette ***(białka mleka)***, pomidor, szczypiorek, jabłko- herbata z mlekiem |
| ***Śniadanie II*** | - kisiel truskawkowy,- banany - pieczywo WASA ***( mąka pszenna, kukurydza, jęczmień, żyto, orkisz)*** |
| ***Obiad*** | - zupa ogórkowa z ziemniakami ***(seler, białka mleka)***- kolorowy kociołek z ryżem ***(kukurydza*),**- kompot |
| ***21/02/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),*** humus, ogórek kiszony, - kawa z mlekiem ***(białka mleka)***, - mandarynki |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka kajzerka ***(mąka pszenna)*** z masłem ***(białka mleka)*** kiełbasa żywiecka ***(skrobia pszenna, białka mleka, orzechy, jajo kurze, seler, sezam, gorczyca)*** sałata zielona- gruszka- herbata owocowa |
| ***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 |
| ***22/02/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło ***(białka mleka)*** pasta z jajek ***(jajo kurze)*** z avocado ze szczypiorkiem, ogórek świeży- kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - pudding jaglano-bananowy ***(białka mleka)***- winogrono |
| ***Obiad*** | - zupa jarzynowa z ryżem na skrzydełkach z indyka ***(białka mleka, seler)***- zapiekany makron z łososiem i warzywami ***(mąka pszenna)******-*** kompot |
| ***23/02/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem ***(białka mleka),***  - herbata owocowa |
| ***Śniadanie II*** | - gotowana gruszka z musem waniliowym ***(białka mleka)***- sok wieloowocowy 100%- wafle ryżowe 7 ziaren |
| ***Obiad*** | - krupnik z kaszą ***(jęczmień, seler)******-*** bitki drobiowe w sosie własnym z ziemniakami ***(mąka pszenna, jaja)***- sałata lodowa z dipem czosnkowym - kompot |
| ***24/02/2023*** | ***Piątek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło,***(białka mleka)***  szynka konserwowa ***(gluten, seler, soja, mleko),*** papryka żółta- herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka grahamka ***(mąka graham, żytnia, pszenna)*** , masło, ser żółty ***(białka mleka)*** zielona sałata, ogórek kiszony- herbata z cytryną |
| ***Obiad*** | - zupa pieczarkowa z makaronem zacierką ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***- ryż zapiekany z jabłkami, cynamonem i musem waniliowym ***(białka mleka)******-*** orzechy nerkowca na przekąskę- 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.***