

JADŁOSPIS

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
22.03.2021 Poniedziałek	I. Kawa zbożowa z mlekiem, pieczywo pszenno- żytnie ze słonecznikiem i masłem, ser żółty, sałata, pomidor, szczypiorek, herbata z żurawiny II. Arbuz	Zupa z zielonego groszku na wywarze mięsno-warzywnym, łazanki z mięsem i warzywami, kompot śliwkowy	Kisiel z borówkami, wafelki ryżowe w polewie malinowej
Alergeny:	1, 7	1, 3, 6, 7, 9	
23.03.2021 Wtorek	I. Mleczko waniliowe, pieczywo pszenno-żytnie wieloziarniste z masłem, pasta humus, papryka, szczypiorek, herbata z cytryną II. Winogrono zielone	Rosół z makaronem na wywarze mięsno-warzywnym, ziemniaki, kotlet schabowy panierowany, surówka z marchewki i jabłka, kompot wiśniowy	Tosty z wędliną, serem, cukinią i ketchupem, herbata miętowa p.k.
Alergeny:	1, 7, 10	1, 3, 6, 7, 9	1, 7
24.03.2021 Środa	I. Kawa inka z mlekiem, pieczywo pszenno- żytnie ze słonecznikiem i masłem, wędlina, sałata, ogórek św., rzodkiewka, szczypiorek, herbata rumiankowa II. Mini marchewka	Barszcz ukraiński na wywarze mięsno-warzywnym, ryż z sosem jagodowym, kompot wieloowocowy p.k.	Sałatka jarzynowa, pieczywo lekkie sonko, sok tłoczony na zimno jabłko- wiśnia
Alergeny :	1, 6, 7, 9	6, 7, 9	7
25.03.2021 Czwartek	I. Zupa mleczna z makaronem, pieczywo pszenno- żytnie wieloziarniste z masłem, pasta z awokado, papryka, szczypiorek, herbata malinowa II. Jabłko	Zupa ziemniaczana na wywarze mięsno-warzywnym, kasza gryczana, szynka duszona w sosie, surówka wielowarzywna, kompot porzeczkowy p.k.	Jogurt bananowy do picia, baton owsiany z żurawiną
Alergeny:	1, 7, 10	6, 9	1, 7
26.03.2021 Piątek	I. Kakao, pieczywo pszenno-żytnie ze słonecznikiem i masłem, twarożek, rzodkiewka, szczypiorek, herbata z miodem i cytryną II. Banan	Zupa szpinakowa z kluseczkami na wywarze warzywnym, ziemniaki z natką, ryba w cieście pietruszkowym, surówka kapusty kw., kompot truskawkowy	Ciasto Salceson (wyrób własny), kawa inka p.k.
Alergeny:	1, 7	1, 3, 4, 6, 7, 9	1, 3, 7
Woda mineralna dostępna do picia każdego dnia			

Jadłospis może ulec zmianie

P.k.- potrawy przygotowywane w piecu konwekcyjno- parowym