



JADŁOSPIS



| Data | I ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK |
|-----------------------------------|--|------------------------------------|--|---|
| PONIEDZIAŁEK 08.05.2023 | Pieczycwo-35g(1) z masłem-6g(7), Kiełbasa podwawelska-10g(9,10) papryka konserwowa-8g jajko gotowane-10g(3) Herbata z cytryną-200ml Szkłanka Mleka-200ml | Banan | Zupa kalafiorowa z ziemniakami-250ml(1,7,9) Naleśniki z serem -150g(1,7) Kompot jabłkowy-200ml | Pieczycwo-35g(1) z masłem-6g(7), Ogórek zielony ze szczypiorkiem-25g Herbata z owoców leśnych- 200ml |
| WTOREK 09.05.2023 | Pieczycwo-35g(1) z masłem-6g(7), Polędwica z indyka- 20g(9,10), ogórek kiszony -8g, papryka czerwona-8g, kielki Herbata miętowa-200ml Bawarka-200ml(7) | Gruszka | Zupa rosół z makaronem gwiazdki-250ml(1,7,9) Kotlet drobiowy-80g Ziemniaki-100g(1) Surówka z pora i jabłka-60g Lemoniada pomarańczowa- 200ml | Wafle ryżowe-35g(1) z masłem-6g(7), Serek homogenizowany-20g Herbat z imbirem-200ml |
| ŚRODA 10.05.2023 | Pieczycwo-35g(1) z masłem-6g(7), Kiełbaski koktajlowe- 80g(9,10) ketchup Papryka czerwona Herbata z cynamonem-200ml Kakao-200ml(7) | Winogrona | Zupa kapuśniak z kiszonej kapusty -250ml(1,7,9) Makaron z dynią i kurczakiem-150g(1) Kompot wiśniowy-200ml <u>Kiwi</u> | Pieczycwo-35g(1) z masłem-6g(7), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem-35g(3,7) Herbata rumiankowa-200ml |
| CZWARTEK 11.05.2023 | Bułka mała-35g(1) z masłem-6g(7), Twarożek z warzywami -35g(7) Herbata malinowa-200ml Kawa z mlekiem-200ml(1,7) | Ogórek zielony do schrupania | Zupa krem marchewkowy z groszkiem ptysiowym- 250ml(1,7,9) Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym -80g Ziemniaki-100g(1) Surówka z młodej kapusty, ogórka zielonego i koperku-60g Lemoniada cytrynowo- miętowa-200ml | Ciasto –Szarlotka (wypiek własny) Herbata wiśniowa-200ml |
| PIĄTEK 12.05.2023 | „Wiosenna kanapka” Pieczycwo-35g(1) z masłem-6g(7) Ser żółty-10g(7), sałata zielona-5g, pomidor-8g, rzodkiewka-5g, szczypiork-5g, kiełbasa krakowska-10g(9,10) Herbata z dzikiej róży-200ml | Jabłko | Zupa żurek z ziemniakami-250ml(1,7,9) Kluski na parze z koktajlem -150g(7) Kompot wiśniowy-200ml <u>Mus owocowy</u> | Pieczycwo-35g(1) z masłem-6g(7), Pasta z tuńczyka -35g(4) ogórek kiszony-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