

JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK 20.06.2021	Pieczczywo mieszane (pieczywo jasne lub ciemne)-35g(1) z masłem-6g(7), pomidor 8g, pasta śniadaniowa-25g(9,10) Herbata malinowa-200 ml Szkłanka mleka-200ml(7) mus owocowy	Melon	Zupa krupnik z ziemniakami-250ml(1,7,9) Pączusie drożdżowe z jabłkiem-150g,(1,7) Lemoniada cytrynowa-miętowa-200ml	Pieczczywo waza-35g(1) z masłem-6g(7), ogórek zielony-8g, papryka-8 g, rzodkiewka-5g. Herbata miętowa-200ml
WTOREK 21.06.2021	"Szwedzki stół" Chleb dwukolorowy-35g(1) ser żółty-10g, papryka-8g, ogórek zielony-8g, sałata-5g, pomidor-8g, kiełki. Herbata wiśniowa-200 ml Kawa zbożowa(1,7)-200ml	winogrona	Zupa pomidorowa z makaronem-250ml(1,7,9) Bitki z indyka-70g(1,3,4), ziemniaki-100g,(1) surówka z młodej kapusty-60g. Kompot wiśniowy -200ml	Budyń waniliowo- malinowy z biszkoptami (1,3,7) Herbata truskawkowa-200ml maliny
ŚRODA 22.06.2021	Pieczczywo -35g (1) z masłem-6g(7) Twarożek na słodko lub z warzywami-25g,(7) ogórek gruntowy Herbata rumiankowa-200ml Bawarka-200 ml	kalarepa	Zupa kapuśniak z kapusty kiszanej z ziemniakami-250ml(1,7,9) Risotto z kurczakiem i warzywami-150g Lemoniada pomarańczowa-200ml	Baton-35g(1) z masłem-6g(7) szynka z indyka-20g,(9,10), rzodkiewka-8g, Herbata wielooowocowa-200ml
CZWARTEK 24.06.2021	Chałka -35g(1) z masłem-6g(7) Zupa mleczna z kulkami czekoladowymi-250ml(1,7) Herbata z dzikiej róży-200ml rodzynki	truskawki	Zupa krem brokułowy z groszkiem ptysiovym-250ml(1,7,9) Pieczeń wieprzowa-80g, Kus kus -100g,(1) Ogórek małosolny -60g. Kompot gruszkowy-200ml	Pieczczywo -35g(1) z masłem-6g(7) makrela w sosie pomidorowym-20g, Herbata żurawinowa-200ml
PIĄTEK 25.06.2021	Bułka z ziarnami-35g z masłem-6g, Jajecznica na maselku z kiełkami-35g(3) Herbata z cytryną-200ml Kakao-200ml(7) Papryka żółta	Morela czekolada	Zupa porowa z ziemniakami-250ml(1,7,9), Knedle z truskawkami-150g. Lemoniada pomarańczowo- cytrynowa-200ml	Pieczczywo -35g (1) z masłem-6g(7) pasta z soczewicy i pestek dynii-20g, pomidor-8g Herbata owoce sadu-200ml

Do przygotowania posiłków wykorzystano sól sodowo-potasową w ilości 3g/dziecko dziennie oraz przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziołowy, kolendra, bazylija, oregano, lubczyk, majeranek, papryka czerwona, zioła prowansalskie, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki, wanilia, cukier.

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu.