|  |  |
| --- | --- |
| ***02/10/2023*** | ***Poniedziałek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno – żytni ***(mąka pszenna, mąka żytnia),*** masło, ser żółty (***białka mleka***), papryka, pomidor koktajlowy- jabłko- herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - gotowana gruszka z musem waniliowym ***( białka mleka)***- wafle ryżowe 7 ziaren- orzechy włoskie ***(orzechy)*** |
| ***Obiad*** | - zupa jarzynowa z kalafiorem i ryżem ***(białka mleka, seler)******-*** polędwiczki wieprzowe w sosie cebulowo jabłkowym z kaszą bulgur ***(pszenica)***- surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, jabłkiem i cebulką,- kompot |
| ***03/10/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),*** humus z suszonymi pomidorami i ziołami, ogórek kiszony, - kawa z mlekiem ***(białka mleka)***, |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka kajzerka ***(mąka pszenna)*** z masłem ***(białka mleka)*** kiełbasa żywiecka ***(skrobia pszenna, białka mleka, orzechy, jajo kurze, seler, sezam, gorczyca)*** sałata zielona- śliwki renklody- woda porcjowana Kubuś Play |
| ***Obiad*** | - krem selerowy z groszkiem ptysiowym ***(białka mleka, seler, jako kurze, mąka pszenna)***- kluski leniwe z masłem i cukrem ***(mąka pszenna, białka mleka)***- kiwi- kompot |
| ***04/10/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - bułka hertowa ***(mąka pszenna),*** masło, miód, zupa mleczna z płatkami owsianymi ***(białka mleka, owies)***- rzodkiewka do chrupania- herbata owocowa |
| ***Śniadanie II*** | - galaretka owocowa z bananem, bita śmietaną ,płatkami migdałowymi i czekoladą ***(białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - rosół z makaronem nitki **(mąka pszenna, seler)**- mięso wołowe mielone, ziemniaki- mizeria z koperkiem i jogurtem naturalnym **(białka mleka)**- kompot |
| ***05/10/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, (***białka mleka***) pasta z jajek z avocoado ***(jajo kurze)***  pomidorki koktajlowe, - żurawina na przekąskę - kakao z mlekiem 3,2 % tł.***(białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - serek waniliowy „Danio” ***(białka mleka)***- melon- sok wieloowocowy 100%  |
| ***Obiad*** | - zupa pieczarkowa z kaszą ***(seler, białka mlek, jęczmień)***- frykasy drobiowe z ziemniakami ***(mąka pszenna, jaja)***- surówka z selera z rodzynkami, orzechami włoskimi i jogurtem naturalnym ***(białka mleka, seler, orzechy)***- woda z miętą i cytryną |
| ***06/10/2023*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, serek Almette jogurtowy ***(białka mleka),*** cebula zielona, papryka - banan- herbata z miętą i cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - sałatka owocowa z bitą śmietaną ***(białka mleka)*** - wafle zbożowe sunny corn |
| ***Obiad*** | - zupa pomidorowa z ryżem na skrzydełkach z indyka ***(białka mleka, seler)***- zapiekany makron z łososiem i warzywami ***(mąka pszenna)-*** kompot |
| ***09/10/2023*** | ***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) (białka mleka)***- 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 - woda mineralna |
| ***10/10/2023*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, parówka z szynki ***(gluten, seler, soja, mleko),*** ketchup ***(seler),*** papryka żółta - kakao ***(białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka grahamka ***(mąka graham, żytnia, pszenna)*** , masło, ser żółty ***(białka mleka)*** zielona sałata, pomidor- gruszka- herbata z cytryną |
| ***Obiad*** | - Żurek z ziemniakami  ***( seler, białka mleka)***- makaron zapiekany z jabłkami i cynamonem ***(mąka pszenna)***- kompot |
| ***11/10/2023*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb słonecznikowy ***(mąka żytnia, pszenna, owies, sezam, jęczmień, łubin, mleko),***  masło, dżem 100%, zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi ***(białka mleka),*** ***-*** marchewka do chrupania- herbata owocowa- mandarynka |
| ***Śniadanie II*** | - jogurt truskawkowy ***(białka mleka)***- andruciki ***(mąka pszenna)*** |
| ***Obiad*** | - krupnik z kaszą jęczmienną ***(białka mleka, seler, jęczmień)*****-** kotlet schabowy z ziemniakami ***(jajo kurze ,pszenica)*** - kapusta kiszona gotowana- kompot |
| ***12/10/2023*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, szynka domowa ***(białka mleka),*** ogórek świeży, cebulka zielona,- brzoskwinie- kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - drożdżówka z serem  ***(mąka pszenna, jaja, mleko w proszku***)- sok wieloowocowy 100%  |
| ***Obiad*** | - zupa ogórkowa z ryżem ***(seler, białka mleka)******-*** spaghetti z mięsem drobiowym ***( mąka pszenna)*** sosem pomidorowo-warzywnym, serem parmezanem ***białka mleka)*** - kompot |
| ***13/10/2023*** | ***Piątek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, pasta serowo rybna z wędzonym trewalem (***białka mleka***), szczypiorek, pomidor koktajlowy- herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka kajzerka z masłem ***(pszenica, białka mleka)***- sałatka grecka z serem feta, sosem winegret ***(białka mleka)***- lemoniada pomarańczowo-cytrynowa |
| ***Obiad*** | - zupa grysikowa z jarzynami ***(pszenica, seler)******-*** 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.***