



Jadłospis

Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIALEK 02.10.2023	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), kielbasa -10g(9,10), ser żółty -10(7), pomidor-8g, Herbata z cytryną -200ml Bawarka -200ml(7)	Kalarepa	Zupa neapolitańska z makaronem-250,1(1,7,9) Kotlecik drobiowy siekany- 70g, ziemniaki-100g(1), surówka colesław-60g Kompot wiśniowy-200ml	„Warzywna deseczka” Pieczyczo waza-35g(1) z masłem-6g(7), rzodkiewka-5g, ogórek zielony-8g, papryka czerwona-8g Herbata żurawinowa-200ml
WTOREK 03.10.2023	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), połędwica sopocka-20(9,10) sałata zielona-5g, ogórek konserwowy -8g Herbata malinowa-200ml Kawa z mlekiem-200ml(1,7)	Śliwka	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki- 250ml(1,7,9) Kluski leniwe w polewie maślanej-150g(1) marchewka tarta z jabłkiem-60g Lemoniada pomarańczowa- 200ml	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), Pasta z makreli wędzonej (własnej roboty) Herbata miętowa-200ml
ŚRODA 04.10.2023	Bułeczka maślana-35g(1) z masłem-6g(7), Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi- 250ml(1,7) Herbata z imbirem-200ml	Gruszka	Zupa szpinakowa z ziemniakami-250ml(1,7,9) Bitki w sosie własnym-80g kasza jęczmienna -100g(1) surówka szwedzka-60g Kompot truskawkowy- 200ml	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), krakowska podsuszana-20g(9,10) sałata rzymska-5g, rzodkiewka-5g Herbata z czarnej porzeczki-200ml
CZWARTEK 05.10.2023	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), wędlna-10g(9,10) papryka -8g, jajko gotowane-10g(3) kielki Herbata z cytryną-200ml Kakao-200ml(7)	Jabłko	Zupa krem cebulowa z groszkiem ptysowym- 250ml(1,7,9) Kotlet z kalafiora-80g ziemniaki-100g(1) surówka z selera Lemoniada cytrynowo- miętowa-200ml	Baton-35g(1) z masłem-6g(7), Ser żółty-10g(7) ogórek zielony-8g szczypiorkiem Herbata z owoców leśnych -200ml
PIĄTEK 06.10.2023	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), kielbaski fantastyczne- 80g(9,10), ketchup, rzodkiew biała Herbata z cynamonem-200ml Szlankanka mleka-200ml(7)	Marchewka do schrupania	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami-250ml(1,7,9) Gołąbki włoskie w sosie pomidorowym-150g Kompot z gruszek-200ml	Babka bananowa (wypiek własny) Herbata z aronii-200ml

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

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu