

MENU:)



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 01.07	Kulki czekoladowe zbożowe , płatki kukurydziane na mleku 200ml Pieczywo 30g (pszenica) z masłem 4g, (mleko), sałata 10g, wędlina 20g, ogórek małosolny 30g Herbata malinowa 150 ml	Zupa pomidorowa na rosole z makaronem (seler, pszenica) 250ml Puree ziemniaczane (mleko) 100g Kotlet pożarski 60g (jaja, pszenica) Mix sałat z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem (mleko) 80g Kompot z jabłek i wiśni z cynamonem 150 ml	Serek z truskawkami (mleko) 150g Wafelek ryżowy Herbata z cytryną 150 ml
Wtorek 02.07	Pieczywo z ziarnami (pszenica, żyto) 60g z masłem 8g (mleko), pasta z tuńczyka (ryba) z papryką i koperkiem 20g/30g Herbata z cytryną 150ml	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami (seler) 250ml Spaghetti bolognese z parmezanem i orzechami (mleko) 220ml Kompot z owoców mieszanych: agrest, wiśnia, czarna porzeczka 150ml	Budyń czekoladowy na mleku – 150 ml z chrupką kukurydzianą Brzoskwinia Lemoniada z pomarańczy, limonki i malinek 150ml
Środa 03.07	Polenta na mleku 200ml Chleb ze słonecznikiem 30g (pszenica, żyto) z masłem 4g (mleko), sałata 10g, ser mozzarella (mleko), jajko 20g pomidor, szczypiorek 30g Herbata z owoców leśnych 150 ml	Zupa kalafiorowa ziemniakami 250ml (seler) Kasza jęczmienna z warzywami: cukinia, por, papryka 100g Pałka z kurczaka Ogórek małosolny Kompot z czarnej porzeczki 150ml	Biszkopt z galaretką, malinkami i borówką (pszenica, jaja) – własny wypiek Melon – 1 kawałek Bawarka na mleku 150ml
Czwartek 04.07	Bułka weka 60g (pszenica, żyto) z masłem 8g (mleko), parówka z szynki – 1 szt. (97% mięsa) papryka kolorowa 30g Kakao na mleku 200 ml	Zupa meksykańska z mięsem z indyka (seler) 250ml Ryż z jabłkami i bitą śmietaną 180g Arbuz – 1 kawałek Koktajl jogurtowo - truskawkowy (mleko) 150 ml	Pieczywo wasa (pszenica) z masłem, żółtym serem (mleko) Ogórek Lemoniada z miodem, miętą i cytryną 150ml
Piątek 05.07	Płatki ryżowe na mleku 200ml Chleb wiejski 30g (pszenica) z masłem 4g (mleko), pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem 50g Herbata rooibos 200 ml	Zupa jarzynowa z czerwoną soczewicą i ziemniakami 250ml (mleko) Puree ziemniaczane (mleko) 100g Paluszki rybne w panierce pszennej 80g Surówka z buraczków 80g Kompot ze śliwek 150ml	Drożdżówka z truskawkami (pszenica, mleko, jaja) – własny wypiek Herbata rooibos 150ml

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie *Alergeny oznaczono **pogrubioną czcionką**

*Substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43. W ZSP w kuchni używa się: **zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy**. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergen.