



JADŁOSPIS

data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 05.05	Owsianka na mleku 200ml Chleb pszenno - żytni 30g z masłem 4g sałata 10g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g Pomidorki koktajlowe 30g Herbata malinowa 150 ml	Zupa jarzynowa z kuskusem na rosole 250ml Makaron z tuńczykiem 200g Banan Kompot z wiśni 150 ml	Podpłomyk – 2 szt. Galaretka truskawkowa 100ml Herbata z cytryną 150ml
Wtorek 06.05	Chleb wieloziarnisty 30g masłem 4g, pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem 50g Bawarka 150 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami 250ml Kasza gryczana 100g Gulasz wieprzowy z warzywami 60g/30g Kolorowe warzywa w stylu rustykalnym na ciepło 80g Kompot z czerwonej porzeczki 150 ml	„Paluch” Kiwi Koktajl jagodowy na maślanie 150 ml
Środa 07.05	Chleb wiejski 60g z masłem 8g, kabanos 30g Kolorowa papryka 30g Inka na mleku 150ml	Krupnik z kaszy jęczmiennej na rosole 250ml Puree ziemniaczane 100g Pałka z kurczaka Brokuł i kalafior na parze z dipem czosnkowym 80g Orzechy włoskie 5g Kompot z jabłek i gruszek 150 ml	Kruche ciasteczka pełnoziarniste własnego wypieku Skyr z mango i marakują 150 ml Herbata z owoców leśnych 150ml
Czwartek 08.05	Bułka weka 60g z masłem 8g, szynka z kurczaka 20g, ogórek gruntowy 30g, szczypior Kakao na mleku 200 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami 250ml Kasza kuskus 100g Gulasz wieprzowy z warzywami 60g/30g Marchewka baby 80g Kompot z czarnej porzeczki 150 ml	Wafelek ryżowy w czekoladzie Jabłko Jogurt naturalny z malinkami 150 ml
Piątek 09.05	Makaron na mleku 200ml Rogal pszenny 30g z masłem 4g, sałata 10g, żółty ser 30g Ogórek kiszony 30g Herbata z cytryną 150ml	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami 250ml Puree ziemniaczane 100g Polędwica z Dorsza w panierce 80g Surówka z białej kapusty z marchewką 80g Sok tłoczony „pomarańczowa kraina” 150ml	Wafel kukurydziany Tapioka na mleku z musem truskawkowym 100g Herbata rooibos 150ml

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie



JADŁOSPIS

*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 alergeny.