

# MENU:)



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>Poniedziałek</b>  <b>14.04</b>	Kajzerka 50g z masłem 4g, kabanosy 20g, kolorowa papryka 30g  Kawa zbożowa na mleku 150 ml	Marokańska zupa pomidorowa z ciecierzycą i kaszą kuskus 250ml  Makaron z serem 200g Brzoskwinie, ananas 10g  Koktajl jogurtowo – malinowo - jagodowy 150ml	Pieczycwo lekkie żytnie – 1 kromka, z masłem 4g, ser żółty 20g, ogórek kiszony 20g  Herbata z cytryną 150 ml
<b>Wtorek</b>  <b>15.04</b>	Chleb ze słonecznikiem 60g z masłem 8g sałata 10g, pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem 50g  Kakao na mleku 150 ml	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem 250ml  Kasza jagłana 100g Gulasz wołowy 60g/30ml Surówka z buraczków 80g  Kompot z mango i ananasa 150 ml	Wafelek ryżowy  Mus z jabłek, banana i mango 100g  Bawarka 150ml
<b>Środa</b>  <b>16.04</b>	Owsianka na mleku 250 ml  Chleb wiejski 30g z masłem 4g, sałata 10g, szynka wieprzowa 20g, pomidor 30g  Herbata rumiankowa 150 ml	Rosół z makaronem 250ml  Puree ziemniaczane 100g A la gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym 100g/30ml Marchewka z groszkiem 80g Pomarańcza  Sok jabłkowy 150 ml	Jabłka pod kruszonką własnego wypieku – 1 kawałek  Kiwi  Shake malinowy – 150 ml
<b>Czwartek</b>  <b>17.04</b>	Chleb pszenno - żytni 60g z masłem 4g, pasta z tuńczyka z papryką i kiszonym ogórkiem 50g  Herbata malinowa 150 ml	Zupa brokułowa z kaszą kuskus 250ml  Gnocchi 200g Pesto bazyliowe 10g  Kompot z wiśni 150 ml	Kokosanki własnego wypieku  Jabłko  Napój bananowy własnego wyrobu 150ml
<b>Piątek</b>  <b>18.04</b>	Płatki ryżowe na mleku 250 ml  Bułka weka 30g z masłem 4g, jajecznicza ze szczypiorkiem Wiórki marchewkowe 30g  Herbata rooibos 150 ml	Zupa jarzynowa z kaszą manną 250ml  Paluszki rybne 100 g Puree ziemniaczane 100g Surówka z ogórka kiszzonego i marchewki 80g  Kompot z jabłek 150ml	Budyń waniliowy 150ml  Chrupki kukurydziane – 2 pałki  Herbata zielona 150ml

\*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie \*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.