

MENU:)



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 16.06	Owsianka na mleku 200ml Chleb wiejski 30g z masłem 4g, sałata 10g, kiełbasa krakowska sucha 20g Kolorowa papryka 30g Herbata z cytryną 150ml	Botwinka z jajkiem i ziemniakami 250ml Ryż 100g Gyros z kurczaka z dipem czosnkowym 70g Kolorowe warzywa z kapustą Pak Choi na ciepło 80g Kompot wieloowocowy 150 ml	Chałka 30g z masłem 4g Mus z jabłek, banana i czarnej porzeczki 100ml Napar z pomarańczą, hibiscusem i gwiazdkami anyżu 150ml
Wtorek 17.06	Chleb żytni 60g z masłem 8g, parówka z szynki, pomidorki koktajlowe, keczup 30g Herbata malinowa 150 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami 250ml Makaron z serem 200g Orzechy: pistacje, włoskie, nerkowca Banan Koktajl jogurtowo – malinowy 150 ml	Bułka weka 30g z masłem 4g, sałata 10g, ser żółty 20g, kiszony ogórek Herbata rooibos 150 ml
Środa 18.06	Chleb wiejski 60g z masłem 8g, pasta z makreli z papryką i kiszonym ogórkiem 50g Herbata zielona 150 ml	Zupa ryżowa na rosole 250ml Kotlet mielony 60 g Puree ziemniaczane 100g Mizeria 80g Kompot z wiśni 150 ml	Podpłomyk bezcukrowy Skrzyp z mango i marakują 100ml Herbata z owoców leśnych 150 ml
Czwartek „Boże ciało” 19.06	WOLNE 😊		
Piątek 20.06	Bułka weka 60g z masłem 8g, pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem 50g Herbata rumiankowa 150 ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami 250ml Kasza jaglana 100g Pierś pieczona z kaczki 80g Surówka z kapusty kiszzonej 80g Sok „Multiwitamina” 200ml	Baton Crunchy Inka na mleku 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.

ZSP TYNIEC MAŁY