

JADŁOSPIS

data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek Wielkanocny 21.04			
Wtorek 22.04	Płatki kukurydziane na mleku 250ml Chleb pszenno - żytni 30g z masłem 4g, pasztet drobiowy 20g, ogórek kiszony, szczypior 30g, sałata 10g Herbata malinowa 150ml	Zupa ogórkowa z kaszą jaglaną 250ml Jajo sadzone Puree ziemniaczane 100g Surówka z selera i jabłka 80g Orzechy włoskie 5g Kompot wielowocowy 150ml	Baton „Crunchy” Jabłko Kisiel z malin do picia 150ml
Środa 23.04	Chleb żytni 60g z masłem 8g, parówka z szynki, keczup, pomidor koktajlowy 30g Herbata z cytryną, miodem i imbirem 150 ml	Zupa szczawiowo – szpinakowa z jajkiem i kaszą jęczmienną 250ml Naleśniki z serem – 180g Jabłko Sok pomarańczowy 150 ml	Frytki z brukwi i ziemniaków 150g Marchewka do chrupania 30g Kefir 150ml
Czwartek 24.04	<u>Kanapki „rybki”</u> Chleb pszenno - żytni 60g z masłem 8g, sałata 10g, ser żółty 20g, rzodkiewka, ogórek, szczypior, oliwki 30g Kakao na mleku 150 ml	Zupa grochowa z ziemniakami 250 ml Polędwiczki w sosie własnym 60g/30ml Mix kasz: gryczana, jęczmienna, jaglana 100g Surówka z ogórka kiszzonego i marchewki 80g Kompot z czarnej porzeczki 150ml	Wafle przekładane – 1 kawałek Pomarańcza Smoothie bananowo -jagodowe 150ml
Piątek 25.04	Kasza manna na mleku 200ml Chleb wiejski 30g z masłem 4g, sałata, jajo w plastrach, szczypior, marchew, rzodkiewka 30g Herbata z cytryną 150 ml	Zupa jarzynowa z brukselką i kaszą jaglaną 250ml Puree ziemniaczane 100g Dorsz 80g Kolorowe warzywa w stylu rustykalnym na ciepło 80g Sok tłoczony „Eliksir elfów” 150ml	Serek z malinkami 150ml Podpłomyk bezcukrowy Herbata rooibos – 150 ml

*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.