

MENU:)



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 25.11	Tost 60g z żółtym serem, szynką i pieczarkami Pomidorki koktajlowe 30g Kawa zbożowa na mleku 150ml	Zupa brukselkowa z kaszą kuskus i ziemniakami 250ml Gnocchi z pesto bazylowym, orzechami włoskimi i parmezanem 200g Surówka z marchewki i jabłka 80g Kompot z malin i jagód 150 ml	Wafelek ryżowy Mus z jabłek, marchwi i moreli 100g Lemoniada z cytryn, limonki i miodu z listkiem świeżej mięty 150ml
Wtorek 26.11	Chleb wiejski 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 bulgur 100g Klopsy w sosie koperkowym 60g/30ml Surówka z buraczków 80g Kompot z mango i ananasa 150 ml	Jabłka i śliwki pod kruszonką z bitą śmietaną– własny wypiek Bawarka 150 ml
Środa 27.11	Płatki jęczmienne na mleku 250 ml Chleb pszenno - żytni 30g z masłem 4g, sałata 10g, szynka krakowska pieczona 20g, ogórek kiszony 30g Herbata rumiankowa 150 ml	Marokańska zupa pomidorowa z ciecierzycą i kaszą kuskus 250ml Makaron z serem 220g Jabłko Koktajl jogurtowo – truskawkowy 150 ml	Frytki z batatów i ziemniaków 200g Herbata z cytryną 150ml
Czwartek 28.11	Chleb wieloziarnisty 60g z masłem 4g, pasta z tuńczyka z papryką i kiszonym ogórkiem 50g Herbata malinowa 150 ml	Zupa krem z białych warzyw z ryżem 250ml Puree ziemniaczane 100g Kotlet schabowy 60g Mizeria 80g Kompot z wiśni 150 ml	Bułka drożdżowa z serem - własny wypiek Mandarynka Herbata z owoców leśnych 150ml
Piątek 29.11	Płatki ryżowe na mleku 250 ml Chleb razowy 60g z masłem 8g, jajecznica ze szczypiorkiem Wiórki marchewkowe 30g Herbata rooibos 150 ml	Zupa jarzynowa z kaszą manną 250ml Halibut w panierce 80g Puree ziemniaczane 100g Marchewka paryska z bobem i kolendrą 80g Kompot ze śliwek 150ml	Tapioka na mleku z musem malinowym 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.