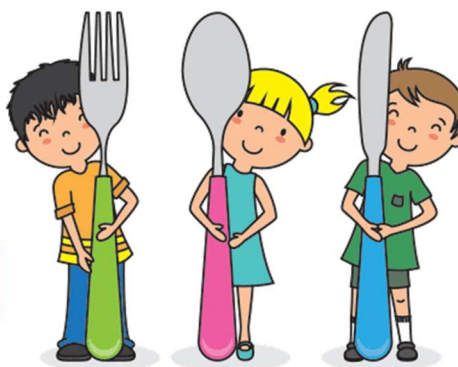


KIDS Menu



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 29.04	Kajzerka pszenna 50g z masłem 8g (mleko), sałata 10g, ser gouda (mleko) 20g, pomidor malinowy 30g, szczypiorek Kakao na mleku 150 ml	Zupa jarzynowa z brukselką i ziemniakami (seler)250ml Kasza jęczmienna 100g Gulasz z indyka 60g/30ml (soja) Mix sałat z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem (mleko) 80g Kompot owocowy ze śliwek, czerwonej porzeczki i wiśni 150 ml	Mus owocowy z jabłek, marchwi i moreli 100g Wafelek kukurydziany Lemoniada z cytryn, pomarańczy i świeżej mięty– 150ml
Wtorek 30.04	Kasza manna (pszenica) na mleku 200ml Chleb górski 50g (pszenica) z masłem 4g(mleko), sałata lodowa 10g, wędlina wieprzowa 20g, ogórek gruntowy 30g, szczypiorek 30g Herbata z owoców leśnych 150 ml	Rosół na kurczaku z makaronem 250ml (seler, pszenica, jaja) Jajo sadzone Puree ziemniaczane z koperkiem (mleko) 100g Fasolka szparagowa (mleko) 80g Kiwi Kompot z czarnej porzeczki 150 ml	Biszkopt (pszenica, jaja) – 1 kawałek Smoothie z jagodami i bananem (mleko)150ml
Środa 01.05			
Czwartek 02.05	Pieczyczo 60g (pszenica) z masłem 8g (mleko), jajecznicza ze szczypiorkiem na maśle (mleko, jaja) 40g Marchewka do chrupania 30g Kawa zbożowa (jęczmień żyto, mleko) 200 ml	Zupa grochowa ziemniakami (seler) 250ml Makaron pszenny z pesto czerwonym i parmezanem (mleko) 220g Kompot z wiśni 150 ml	Serek z truskawkami (mleko) – 150ml Chrupki kukurydziane – 2szt. Soczek pomarańczowy 200ml
Piątek 03.05			

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie *Alergeny oznaczono **pogrubioną** czcionką

*Substancje i produkty powodujące alergię 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.