

MENU:)



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 29.07	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml Chleb pszenny 30g z masłem 4g (mleko), sałata 10g, wędlina wieprzowa 20g, jajko , pomidor 30g, szczypior Herbata z cytryną 150ml	Zupa grochowa z ziemniakami (seler) 250ml Ryż z ratatouille (pieczarka, papryka, kukurydza, cebula, por) i parmezanem (mleko) 220g Kompot z wiśni 150 ml	Ciasto drożdżowe ze śliwkami (pszenica, jaja, mleko) – 1 kawatek Banan – ½ szt. Herbata z owoców leśnych 150 ml
Wtorek 30.07	Chleb wieloziarnisty 30g (pszenica, żyto) z masłem 4g, (mleko) sałata rukola 10g, ser żółty 20g, rzodkiewka, szczypior 30g Kakao na mleku 150ml	Zupa pomidorowa z lanymi kluskami 250ml (seler, jaja, pszenica) Puree ziemniaczane 100g Kotlet pożarski (soja, pszenica, jaja) 60g/30ml Ogórek małosolny 80g Kompot z czerwonej porzeczki 150 ml	Pieczycwo wasa żytnie z masłem 4g (mleko) i konfiturą brzoskwińową 5g Orzechy , migdały 5g Koktajl jogurtowo – truskawkowy (mleko) – 150ml
Środa 31.07	Płatki owsiane na mleku 200ml Chleb żytni 30g z masłem 4g (mleko), sałata 10g, serek kozi 20g (mleko), ogórek 30 g Herbata zielona 150 ml	Barszcz czerwony z czerwoną fasolą (seler) 250ml Racuchy z jabłkami (mleko, jaja, pszenica) – 2 szt. Nektarynka Orzechy , migdały 5g Kompot wieloowocowy 150ml	Serek waniliowy z malinkami (mleko) 125ml Owocki liofilizowane: jabłko, truskawka – 1 szt. Herbata zielona 150ml
Czwartek 01.08			
Piątek 02.08			

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

*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 alergen.