

MENU:)



data	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
Poniedziałek 21.10	<p><u>DEGUSTACJA KRAJOWYCH WARZYW I OWOCÓW:</u> kalarepka, marchew, jabłko, śliwki, gruszki, natki</p> <p>Owsianka na mleku 200ml Chleb 30g (pszenica) z masłem 4g (mleko), kabanos drobiowy Kolorowa papryka 30g</p> <p>Herbata z cytryną 150ml</p>	<p>Rosół z makaronem (seler, pszenica) 250ml</p> <p>Puree ziemniaczane 100g Jajo sadzone Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem (mleko) 80g</p> <p>Sok z pomarańczy 150 ml</p>	<p>Chałka (pszenica) z masłem (mleko) 30g Winogrona czarne 10g</p> <p>Koktajl mleczno – ryżowy z truskawkami 150 ml</p>
Wtorek 22.10	<p>Chleb żytni razowy 60g z masłem 8g (mleko), Sałata 10g, ser gouda (mleko) 30g Marchewka, ogórek, oliwki 30g</p> <p>Kakao (mleko) 150 ml</p>	<p>Zupa koperkowa z ziemniakami (seler) 250 ml</p> <p>Kasza jęczmienna 100g Klopsy w sosie koperkowym 60g/30ml (soja, pszenica, jaja) Surówka z modrej kapusty 80g Kompot z truskawek 150 ml</p>	<p>Jabłka i borówki pod kruszonką z bitą śmietaną (pszenica, jaja, mleko) – własny wypiek</p> <p>Bawarka (mleko) 150 ml</p>
Środa 23.10	<p>Bulka weka (pszenica) 60g z masłem 8g (mleko), pasta z tuńczyka z papryką, ogórkiem kiszonym i koperkiem 50g</p> <p>Herbata z cytryną 150 ml</p>	<p>Zupa fasolowa 250ml (seler)</p> <p>Makaron z pesto bazyliowym, beszamelem (pszenica, jaja, mleko), kulkami mozzarelli i suszonymi pomidorami 220g</p> <p>Kompot z czarnej porzeczki 150 ml</p>	<p>Skyr z mango i marakują (mleko) 150ml</p> <p>Podplomyk pszenny</p> <p>Kisiel z jagód do picia 150ml</p>
Czwartek 24.10	<p>Kasza manna (pszenica) na mleku 200ml</p> <p>Pieczycwo z ziarnami (pszenica, żyto) 30g z masłem 4g, (mleko) sałata 10g, wędlina wieprzowa 20g, pomidor 30g, szczypior</p> <p>Herbata malinowa 150 ml</p>	<p>Zupa krem o smaku pizzy 250ml (seler)</p> <p>Puree ziemniaczane (mleko) 100g Pierś z kurczaka w panierce (pszenica, jaja) 60g Mizeria (mleko) 80g</p> <p>Kompot z wiśni 150 ml</p>	<p>Biszkopt – 1 kawałek- własny wypiek (pszenica, jaja)</p> <p>Koreczki owocowe: ananas, kiwi, jabłko, winogrona, banan</p> <p>Lemoniada z cytryn, limonki i miodu z listkiem świeżej mięty 150ml</p>
Piątek 25.10	<p>Chleb 60g (pszenica) z masłem 8g (mleko), pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem (mleko) 50g</p> <p>Mleko z kropelką miodu 150 ml</p>	<p>Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i kaszą jaglaną 250ml (pszenica, mleko)</p> <p>Ryż z warzywami 150g Ryba Dorsz po grecku 80g/30g</p> <p>Kompot ze śliwek 150ml</p>	<p>Tapioka na mleku z mussem malinowym 150ml</p> <p>Chrupki kukurydziane – 2 paczki</p> <p>Herbata zielona 150ml</p>

*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 alergenów.