

JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PIERWSZY DZIEŃ WIOSNY				
PONIEDZIAŁEK 21.03.2022	Pieczyno 35g(1)z masłem-6g(7) kiełbasa krakowska sucha-20g,(9,10), pomidor-8g. Herbata z dzikiej róży-200ml Bawarka -200ml	Jabłko	Zupa krupnik z ziemniakami-250ml(1,7,9) Makaron motylki z warzywami-150g,(1,7) Lemoniada cytrynowa-200ml	Wiosenna bułeczka Bułka z kielkami-35g(1) z masłem-6(7) ser żółty-20g(7), rzodkiewka -5g. ogórek zielony-8g, sałata-5g, szczypiorek. Herbata rumiankowa-200ml
WTOREK 22.03.2022	"Szwedzki stół" Chleb dwukolorowy-35g(1), ser żółty-15g, ogórek zielony- 8g, pomidor-8g, papryka kolorowa-5g, sałata zielona-5g, kiełki. Herbata z cytryną-200ml Szkłanka mleka-200 ml	Pestki dyni	Zupa pomidorowa z ryżem-250ml(1,7,9) Kotlet mielony -80g, ziemniaki -100g,(1), buraczki-60g. Kompot wiśniowy-200ml	"Owocowa deseczka" Chleb waza-35g(1) z masłem-6(7), banan-35g, pomarańcza- 20g, jabłko-20g. Herbata wielooowocowa-200ml
ŚRODA 23.03.2022	Bułka mała lub bułka grahamka-35g(1) z masłem-6g(7) Twarożek na słodko lub z warzywami-25g,(7) Herbata wiśniowa-200ml Kakao-200ml	Banan	Żurek z ziemniakami -250ml(1,7,9) Naleśniki z dżemem-150g (1,7) Lemoniada pomarańczowo- grejpfrutowa-200ml	Chleb cebulowy-35g(1) z masłem-6g(7), szynka domowa-20g,(9,10), ogórek kiszony-8g. Herbata z aronii-200ml
CZWARTEK 24.03.2022	Chąłka z masłem-35g(1) z masłem-6g(7) Zupa mleczna z kaszą manną (1,7)-250ml Herbata z czarną porzeczką-200ml	Rzodkiewka	Zupa neapolitańska z makaronem-250ml,(1,7,9), Kotleciki z ryby-100g, ziemniaki-100g, colesław-80g, Kompot gruszkowy-200ml	Pieczyno -35g (1) z masłem-6g(7) Wegetariański paprykarz-20g.(1), pomidor-8g. Herbata miętowa -200ml
PIĄTEK 25.03.2022	Pieczyno-35g(1) z masłem-6g(7), pasta śniadaniowa-25g(9,10), ogórek konserwowy-8g. Herbata owoce sadu-200ml Kawa zbożowa-200ml(7)	Sok owocowy	Zupa krem cebulowy z groszkiem ptysiowym- 250ml,(1,7,9) Pierogi ukraińskie-120g,(1) Lemoniada cytrynowo- miętowa-200ml	Baton-35g(1) z masłem-6g(7), pasztet zapiekany-20g, papryka konserwowa-8g, Herbata z cytryną-200ml

Do przygotowania posiłków wykorzystano sól sodowo-potasową w ilości 3g/dziecko dziennie oraz przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziołowy, kolendra, bazylika, oregano, lubczyk, majeranek, papryka czerwona, zioła prowansalskie, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki, wanilia, cukier.

Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu.