

4283/15/2021

Poniedziałek 1.03.2021

Śniadanie; Chleb żytni i razowy, masło,(1,)krakowska sucha, ketchup łagodny. Herbata z cytryną/kakao(7)
II Śniadanie; Banan
Obiad; Zupa z żółtej fasolki szparagowej z ziemniakami, marchewką, selerem i natką pietruszki.(9) Kluski pszenne z masłem, kapusta kiszona gotowana. Kompot wieloowocowy niskosłodzony.
Podwieczorek; Kisiel truskawkowy niskosłodzony, chrupki kukurydziane o smaku toffi.

Wtorek 2.03.2021

Śniadanie; Chleb żytni i razowy, masło,(1,7) pasta z serka twarogowego z rzodkiewką.(7) Herbata z cytryną/kakao(7)
II Śniadanie; Jabłko
Obiad; Zupa wiedeńska z kaszką manną, marchewką, selerem i natką pietruszki.(9) Nuggets drobiowe, ziemniaki puree, surówka wielowarzywna. Kompot z owoców leśnych niskosłodzony.
Podwieczorek; Mus owocowy niskosłodzony.

Środa 3.03.2021**Jadłospis ułożony przez dzieci z gr V**

Śniadanie; Bułka wrocławska, masło, (1,7) polędwica sopocka, ser salami,ogórek zielony,pomidor.(7) Herbata z cytryną/kakao
II Śniadanie; Winogrono
Obiad; Zupa pomidorowa z makaronem, marchewką, selerem i natką pietruszki. Naleśniki pszenno-razowe z dżemem malinowym niskosłodzonym.(3,7) Kompot z mieszanki owocowej niskosłodzony
Podwieczorek; Galaretka z truskawkami niskosłodzona.

Czwartek 4.03.2021

Śniadanie; Chleb żytni i słonecznikowy, masło, (1,7) ser Almette z ziołami, kielki Herbata z cytryną/kakao.(7)
II Śniadanie; Pomarańcza
Obiad; Zupa koperkowa z makaronem, marchewką, selerem i natką pietruszki. Karkówka zapiekana z pieczarkami w sosie śmietanowo-ketchupowym, ziemniaki, kapusta biała gotowana.(7) Kompot z mieszanki owocowej niskosłodzony
Podwieczorek; Chałka z kruszonką, herbata owocowa

Piątek 5.03.2021

Śniadanie; Chleb żytni i pełen kłos, masło,(7) paprykarz z łosiosia. Herbata z cytryną/Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi (7)
II Śniadanie; Gruszka
Obiad; Zupa żurek z ziemniakami, marchewką, selerem i natką pietruszki. Zapiekanka z szpinakiem i kurczakiem w sosie śmietanowym.(7) Kompot z jabłek niskosłodzony
Podwieczorek; Murzynek (wypiek własny) herbata malinowa..

Kucharka Intendent Dietetyk Dyrektor Konsultacja z przedstawicielem nauczyciel.

*Wodę podajemy każdorazowo na życzenie.

*Sól i cukier podajemy zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem.

LISTA ALERGENÓW wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w odniesieniu składników obecnych w środkach żywności.

SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, i produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jajka i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy tj. migdały , orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy i produkty pochodne
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

