

Poniedziałek 20.09.2021

Śniadanie; Chleb żytni i graham, masło,(1,7) mielonka tyrolska, szynka drobiowa. pomidor malinowy. Herbata z cytryną/kawa zbożowa z mlekiem(7)
II śniadanie; Brzoskwinia
Obiad; Zupa krem z dyni z ziemniakami, marchewką, selerem i natką pietruszki.(7) Naleśniki pszenno-razowe z serkiem waniliowym.(3,7) Kompot z wiśni niskosłodzony
Podwieczorek; Kisiel malinowy niskosłodzony, jabłko

Wtorek 21.09.2021

Śniadanie; Chleb żytni i graham, masło,(1,7) pasta z sera żółtego ze szczypiorkiem, sałata.(7) Herbata z cytryną/kakao(7)
II śniadanie; Banan
Obiad; Zupa pieczarkowa z makaronem, marchewką, selerem i natką pietruszki.(3,9) Kotlet schabowy, ziemniaki z masłem, kapusta kiszona gotowana.(7) Kompot z wieloowocowy niskosłodzony
Podwieczorek; Babeczki kruche z owocami, herbata malinowa.

Środa 22.09.2021

Śniadanie; Chleb żytni i słonecznikowy, masło(7) Twarożek śmietankowy ze szczypiorkiem i rzodkiewka. Herbata z cytryną/kakao(7)
II Śniadanie: Jabłko
Obiad; Zupa ziemniaczana z czosnkiem niedźwiedzim, marchewką, pietruszką, selerem(6,7,9). Łazanki z mięsem i pomidorami. Kompot z jabłek niskosłodzony.
Podwieczorek; Kaszka manna z musem malinowym

Czwartek 23.09.2021

Śniadanie; Chleb żytni i słonecznikowy, masło(7) dżem morelowy niskosłodzony. Herbata z cytryną/kakao(7)
II Śniadanie; Nektarynka
Obiad; Rosół z makaronem, marchewką, selerem, natką pietruszki. Pulpety gotowane w sosie koperkowym, ziemniaki, mini marchew z masłem.(7) Kompot z wiśni niskosłodzony.
Podwieczorek: Jogurt gratka do picia (7)

Piątek 24.09.2021

Śniadanie; Chleb żytni i słonecznikowy, masło(7) pasta z łososia z serkiem śmietankowym.(4,7) Herbata z cytryną/kakao
II Śniadanie; Arbuz
Obiad; Zupa grochowa z ziemniakami, marchewką, selerem, natką pietruszki. Ryż na mleku z sosem jogurtowo-truskawkowym(7). Kompot z mieszanki owocowej niskosłodzony.
Podwieczorek: Babka waniliowo-kakaowa, herbata żurawinowa.

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 do składników obecnych w środkach żywności.

SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, 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, 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. Kwas octowy i produkty pochodne