

Menu na okres 10.05-14.05.2021r.

Dieta Podstawowa

	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Herbata z o200ml Zupa mleczna kasza manna 200 ml, (mleko, pszenica) chleb (pszenica, żyto,jajka) Masło 10g, (mleko) Parówka drobiowa 1 szt, sos pomidorowy własny wyrób* ser żółty ogórek 15g,	Zupa z kapusty białej 250 ml (seler) Drugie Dnie 280g Spaghetti Bolognese (seler) Kompot owocowy	Ciasto Marchewkowe
WTOREK	Herbata z cytryną 200ml Zupa mleczna kasza manna 200 ml, (mleko, pszenica) chleb (pszenica, żyto,jajka) Masło 10g, (mleko) twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem 15g (mleko) wędlina 15g ogórek 15g	Zupa jarzynowa 250 ml (seler,pszenica) Drugie Dnie 280g Kopytka z sosem z mięsa wieprzowego duszonego (pszenica,mleko) Surówka z kapusty pekińskiej Kompot owocowy	Mandarynka,
ŚRODA	Herbata z ziołowa 200ml Kakao 200 ml, (mleko, pszenica) Rogal (pszenica, jajka) Masło 10g, (mleko) ser żółty 15g, (mleko) dżem truskawkowy 15 g ogórek 10g,sałata 10g	Zupa Fasolowa z ziemniakami (seler) Drugie Dnie 280g Klops w sosie z kaszą jęczmienną (jajka, pszenica) surówka z buraka kompot owocowy	Jogurt owocowy (mleko) , pałka kukurydziana
CZWARTEK	Herbata z cytryną 200ml Kawa zbożowa200 ml, (mleko) Pieczywo mieszane (pszenica, żyto,jajka) Masło 10g, (mleko) Wędlina drobiowa 10g, ser żółty 10g (mleko) pomidor 15g, szczypiorek15g	Zupa ryżowa z koperkiem z ziemniakami (seler) Drugie Dnie 280g Nugetsy z kruczaka (pszenica,jajko) z ziemniakami surówka marchewki i jabłka Kompot owocowy	Budyń (mleko) z przecierem z owoców
PIĄTEK	Herbata z rumianku 200ml Mleko, płatki200 ml, (mleko,pszenica) Pieczywo mieszane (pszenica, żyto,jajka) Masło 10g, (mleko) Jajecznica na mleku 15g (mleko,jajka) pomidor 15 g ,ogórek 15g	Zupa Ogórkowa250ml (seler) Drugie Dnie 280g Ryba w cieście naleśnikowym (mleko, pszenica,jajko) z ziemniakami i surówka z kiszzonej kapusty Kompot owocowy	Galaretką z owocami

Pogrubioną Trzcionką **opracowane alergeny** zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. W zakładzie produkcyjnym używa się zboża zawierające gluten, jaja i pochodne, ryby i pochodne, seler i pochodne, sezam orzechy ziemne, soja i pochodne, gorczyca, Każda Potrawa może zawierać śladowe ilości w/w Alergenów, Jadłospis opracowany dla dzieci z zapotrzebowaniem energetycznym 1400 kcal.

Wszystkie potrawy przygotowywane są z naturalnych składników bez dodatków glutamianu sodu i sztucznych barwników.