

DZIEŃ - DATA TYGODNIA	ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
13.05.2024 PONIEDZIAŁEK	- Pieczywo pszenne / żytnie 50g/na 1os. - Masło 10g/1os - Ser żółty 10g./1os. - Wędlina żywiecka Wieprzowa 10g. na 1 os. - Ogórek św. 10g. żłobki / 15 g. przedszkolaki na 1 os. Herbata czarna lub owocowa z cukrem lub miodem.	Zupa: Krem pomidorowy z makaronem 200 ml. - Kaszotto z kurczaka z kaszą jęczmienną.200 g. na 1 os. - Surówka z białej kapusty z marchewką i rukolą z oliwą z oliwek z ziołami ogrodowymi.30g.	- Jabłko 100g. na 1 os. - Budyń waniliowy / czekoladowy 100 ml. na 1 os. - Kompot z owoców mieszanych.100 ml/na1os..
14.05.2024 WTOREK	- Pieczywo pszenne/graham 15g i bułka pszenna kajzera 1 szt. na os., - Masło 10g/1os. - Ser żółty 10g./1os. - Polędwica drobiowa 10g.na 1 os. - Pomidor 10g. żłobki / 15 g. przedszkolaki na 1 os. - Kakao na mleku. 100 ml. na 1 os.	Zupa: Buraczkowa z warzywami i ziemniakami i warzywna. 200 ml. - Zapiekanka na cieście drożdżowym z sosem pomidorowym, warzywami, wędliną i serem 150 g. - Bukiet sałat z marchewką, szpinakiem i ziołami rukoli z oliwą z oliwek. 30g	- Kiwi ½ szt. na os. - Krakery pszenne z pastą z kurczaka z papryką i kremowym serkiem. 30/15/15g..
15.05.2024 ŚRODA	- Pieczywo pszen. /rozmaitości 50g na os. - Masło 10g - Ser żółty 10g na os. - Parówki drobiowe 70g. na 1 os. z ketchupem10g/muszta rdą 5g. - ogórek kiszony/małosolny 10g. żłobki / 15 g. przedszkolaki na 1 os. - Herbata owocowa z cukrem lub Miodem	- Zupa: Jarzynowa z ziemniakami. 200 ml. - Kotlecki drobiowe mielone. 80g. - ziemniaki pom – natur 100 g. - Buraczki winne na ciepło. 30g. na 1 os.	- Marchewka z kalarepką do chrupania 20g na 1 os. - Wafelki lekkie pszenne z konfiturą gruszkowo – jabłkową z żurawiną. 30/15/15g. - Kompot z owoców miesza.100 ml/na1os.
16.05.2024 CZWARTEK	- Pieczywo pszenne/żytnie 50g na os. - Masło10g na1os. - Zupa mleczna kasza manna 100 ml. na 1 os. - Paszтетowa ze szczypiorkiem 10g.na 1 os. Ogórek św./Papryka/ pomidor św. 10g. żłobki / 15 g. przedszkolaki na 1 os. - Herbata czarna z cytryną i cukrem.	- Zupa: Kapuśniaczek z kiszonej i białej kapusty z warzywami i ziemniakami 200ml. - Paluszki rybne panierowane z białego fileta 80g. - ryż na sypko 100 g. - Surówka z selera i marchewki z jabłkiem i sosem jogurtowym 30g.	- Biszkopciki 30g. na 1 os. - Koktajl mleczny kakaowo - bananowy z ziołami chia100 ml. na 1 os
17.05.2024 PIĄTEK	Pieczywo pszenne/żytnie 50g/ na os masło10g, miód / dżem 10g/os. - Ser żółty 10g. na 1 os. - Twarożek homogenizowany z rzodkiewką i szczypiorkiem.20/15/5g. na 1 os. - Pomidor / Papryka św. 10g. żłobki / 15 g. przedszkolaki na 1 os. - Herbata owocowa z cukrem lub Miodem.	- Zupa kalafiorowa z warzywami 200 ml. - Pierogi z twarogiem z truskawkami i sosem śmietanowo – waniliowym 150/130/20g.	Owoc Banan /Jabłko /100 g. na 1 os. - Pieczywo wassa kukurydziane/ żytnie Z pastą z białej fasoli z białymi warzywami bakłażana, cukinii, pietruszki 30/15/15g.

UWAGI:

LEGENDA OCENY JAKOŚCI POSILKU – proszę o wpisanie w odpowiednią rubrykę (śniadania, obiadu, podwieczerek)
u) wybranej oceny:
D – dobry



JADŁOSPIS – MENU – TYGODNIOWE (R)

M – mógł być lepszy

UWAGI: Proszę podawać informacje dot. jakości żywienia. Propozycje brakujących dań, ulubionych dzieci, brakujących produktów i inne informacje dotyczące żywienia

Alergeny mogące występować w przedstawionym jadłospisie: seler, zboża zawierające gluten, jaja, ryby, mleko, gorczyca, orzechy ziemne, sezam, orzechy we wszystkich mogą występować produkty pochodne.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylika, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.

