

JADŁOSPIS

Poniedziałek 05.05.2025r.

- Wędlina wieprzowa , ogórek kiszony, chleb pszenno-żytni z masłem(1,7), herbata z miodem i cytryną.
- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (1,9,7) (wywar drobiow0-wieprzowy , marchew, pietruszka, seler, por, koper, nać), chleb pszenno- żytni (1), jabłko.

Wtorek 06.05.2025r.

- Płatki kukurydziane z mlekiem (3) bułka angielska z masłem , owoce cząstki.
- Filet z kurczaka w sosie własnym (z cebulką), ziemniaki gotowane, surówka z kapusty pekińskiej (kapusta pekińska, kukurydza, ogórek zielony, koper, jogurt grecki, czosnek, majonez) , kompot /woda , banan.

Środa 07.05.2025r.

- Paszтет z indyka ,chleb pszenno-żytni z masłem (7), pomidor, herbata z miodem i cytryną.
- Pieczona pałeczka z kurczaka z ziemniakami, mizeria (ogórek zielony, jogurt grecki, śmietana) kompot/woda , banan.

Czwartek 08.05.2025r.

- Rogal maślany z masłem (1,7), kakao (mleko, kakao), owoce (cząstki).
- Filet z indyka w sosie słodko kwaśnym (filet z piersi indyka, marchew, pietruszka, seler, ananas, kukurydza, przecier pomidorowy, nać , koper), z ryżem, surówka mix sałat (mix sałat , cebula, pomidorki koktajlowe, ogórek , koper, słonecznik) kompot owocowy/woda ,banan .

Piątek 09.05.2025r.

- Pasta jajeczna z rzodkiewką i szczypiorkiem (majonez) ,chleb pszenno-żytni z masłem (1,7), herbata z miodem i cytryną.
- Barszcz czerwony z ziemniakami i okrasą (buraki, barszcz biały, śmietana, jogurt, słonina, boczek wędzony parzony), jabłko.

*Drogi rodzicu! Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy , majeranek, oregano, bazylija, kurkuma, zioła prowansalskie, papryka słodka, gałka muszkatołowa. **Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, seler***

Podpis intendenta i kucharki

