|  |  |
| --- | --- |
| ***25/03/2024*** | ***Poniedziałek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),*** dżem 100%, zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi ***(białka mleka, jęczmień)*** rzodkiewka- herbata owocowa |
| ***Śniadanie II*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),*** twarożek z czerwoną papryką ***(białka mleka)*** - herbata z cytryną |
| ***Obiad*** | - zupa koperkowa z makaronem zacierką na skrzydełkach z indyka ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***- gulasz meksykański z kaszą bulgur ***(mąka pszenna),*** ogórek kiszony - woda z miętą |
| ***26/03/2024*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno – żytni ***(mąka pszenna, mąka żytnia),*** masło (***białka mleka***), jajko na twardo ***(jajo kurze)***, majonez ***(jajo kurze, gorczyca)*** pomidor koktajlowy, ogórek świeży- kakao ***(białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - prażone jabłuszko z miodem i słonecznikiem, - ¼ bułeczki hertowej ***(mąka pszenna)****,* - mleko ***( białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - zupa pomidorowa z ryżem ***(białka mleka, seler)******-*** schab duszony w sosie własnym, ziemniaki - buraczki po włosku- woda z cytryną |
| ***27/03/2024*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb słonecznikowy ***(mąka żytnia, pszenna, owies, sezam, jęczmień, łubin, mleko*),** masło, ser żółty ***(białka mleka)***, pomidor, papryka czerwona, - herbata z lipy |
| ***Śniadanie II*** | - pudding jagloano-bananowy ***(białka mleka)***- mandarynka |
| ***Obiad*** | - zupa fasolowa z makaronem ***( pszenica, seler, białka mleka)***- kurczak w sosie curry z ryżem ***(mąka pszenna*),**- sałata lodowa z sosem winegret, gruszką i prażonym słonecznikiem - kompot |
| ***28/03/2024*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna*),** masło ***(białka mleka)***, szynka domowa ***( białka mleka),*** ogórek świeży, sałata zielona- herbata owocowa |
| ***Śniadanie II*** | - tosty z włoskiej pinsy z serem żółtym, szynką, pomidorem koktajlowym, ketchup- woda z cytryną i miętą  |
| ***Obiad*** | - zupa grysikowa z jarzyną ***( pszenica, seler)***- makaron z serem białym, masłem i cukrem ***(mąka pszenna, białka mleka),*** - sok wieloowocowy 100% |
| ***29/03/2024*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, (***białka mleka***), filet z bobrownik, rzodkiewka, pomidor- kakao ***(białka mleka)***- rodzynki na przekąskę |
| ***Śniadanie II*** | - jogurt pitny truskawkowy ***(białka mleka)*** - wafle ryże |
| ***Obiad*** | - krupnik z kaszą jęczmienną ***(białka mleka, seler, jęczmień)***- sznycelki z dorsza z ziemniakami ***( mąka pszenna, jaja, dorsz)***- surówka z kiszonej kapusty z marchewką i cebulką- lemoniada |
| ***01/04/2024*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** |  |
| ***Śniadanie II*** |  |
| ***Obiad*** |  |
|  | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, zupa mleczna z płatkami owsianymi ***( białka mleka, owies),*** papryka do chrupania- herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - galaretka owocowa z bitą śmietaną, czekoladą bezcukrową i płatkami migdałowymi ***(białka mleka)***- ½ banana  |
| ***Obiad*** | - zupa jarzynowa z kaszą manną ***( mąka pszenna, seler)***- eskalopki drobiowe z ziemniakami- marchewka z chrzanem- woda z miętą  |
|  | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, pasztet pieczony ***( seler, pszenica, soja, jaja)*** ogórek kiszony- ćwiartka gruszki- kakao ***( białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka grahamka ***(mąka graham, żytnia, pszenna)*** , masło, pasta z jajek z avocado ze szczypiorkiem ***(jajo kurze)***  pomidorki koktajlowe, marchewka do chrupania- herbata malinowa |
| ***Obiad*** | - zupa pieczarkowa z makaronem zacierką ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***- ryż z musem truskawkowym ***(białka mleka)***- kompot |
|  | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, serek Bieluch naturalny ***(białka mleka),*** ogórek świeży, cebulka zielona,- mieszanka studencka ***(orzechy)***- herbata malinowa |
| ***Śniadanie II*** | - rogalik maślany  ***(mąka pszenna, jaja, mleko w proszku***)- Almette ***(białka mleka)***- sok wieloowocowy 100 % |
| ***Obiad*** | - zupa ogórkowa z ziemniakami ***(seler, białka mleka)******-*** spaghetti z mięsem drobiowym ***( mąka pszenna)*** sosem pomidorowo-warzywnym, serem parmezanem ***(białka mleka)***- kompot |
|  | ***Piątek***  |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, bryndza owcza ***(białka mleka),*** cebula zielona, papryka, - banan- herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - sałatka owocowa- jogurt Piątuś ***(białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - zupa jarzynowa z ryżem na skrzydełkach z indyka ***(białka mleka, seler)***- zapiekany makron z łososiem i warzywami ***(mąka pszenna)*** ***-*** kompot |

 **Woda mineralna niegazowana do picia dostępna przez cały dzień na salach.**

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, kminek, zioła prowansalskie, papryka słodka, papryka ostra, imbir, gałka muszkatołowa sól o obniżonej zawartości sodu, lubczyk, kolendra oraz świeże zioła.

Skład wszystkich przygotowywanych w tutejszej kuchni potraw, produktów spożywczych podawanych dzieciom oraz lista alergenów zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, znajdują
się /do wglądu/ w sekretariacie.

 ***Alergeny, występujące w jadłospisie zaznaczone są kursywą i pogrubieniem.***