



# JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>PONIEDZIALEK</b> 11.09.2023	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), kielbaski koktajlowe- 80g(9,10)ketchup, papryka czerwona Herbata z cytryną-200ml Kawa z mlekiem-200ml(7)	Arbuz	Zupa krupnik z ziemniakami- 250ml(1,7,9), makaron z serem-150g(1,7) Kompot jabłkowy-200ml	Baton-35g(1) z masłem-6g(7), pomidor ze szczypiorkiem-25g Herbata z czarnej pożyczki-200ml
<b>WTOREK</b> 12.09.2023	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), połędwica sopocka-20g(7), ogórek kiszony-8g, Herbata malinowa-200ml, Bawarka-200ml(7)	Jabłko	Zupa koperkowa z ryżem-250ml(1,7,9) Filet z miruny-70g(4), ziemniaki-100g(1), surówka z kiszonej kapusty-60g Lemoniada cytrynowo- miętowa-200ml	„Deserek mleczny” Kasza manna z posypką kakaową-150(1,7) Herbata truskawkowa-200ml
<b>ŚRODA</b> 13.09.2023	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), jajko gotowane -10g(3), kielbasa krakowska- 10g(9,10), sałata zielona-5g, rzodkiewka-5g, Herbata rumiankowa-200ml Kakao-200ml	Nektarynka	Zupa żurek z ziemniakami -250ml(1,7,9) Kaszotto z warzywami-150g, Kompot truskawkowy- 200ml	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), pasztet zapiekany-20g, ogórek konserwowy-8g Herbata z dzikiej róży-200ml
<b>CZWARTEK</b> 14.09.2023	Bułka-35g(1) z masłem-6g(7), jajecznica na masełku ze szczypiorkiem-35g(3) Herbata z cytryną-200ml Szkłanka mleka-200ml(7)	Kalarepa	Zupa kalafiorowa z kaszą manną-250ml(1,7,9) Kotlecik drobiowy-70g, ziemniaki-100g(1), surówka z białej kapusty, ogórka zielonego i koperku-60g Lemoniada pomarańczowa- 200ml	Wafle ryżowe-35g(1) z masłem-6g(7), serek homogenizowany- 20g(7) Herbata wiśniowa-200ml
<b>PIĄTEK</b> 15.09.2023	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), szynka schab ze wsi-20g(9,10), ogórek zielony-8g pomidor-8g Herbata z cynamonem-200ml Bawarka-200ml(7)	Gruszka	Zupa krem z cukinii z grzankami-250ml(1,7,9) Pierogi z mięsem w polewie maślanej -150g Kompot wiśniowy-200ml	Pieczywo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), ser żółty-20g(7) papryka czerwona-8g Herbata z cytryną-200ml

Do przygotowania posiłków wykorzystano sól sodowo-potasową w ilości 3g/dziecko dziennie oraz przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziółowy, kolendra, bazylija, oregano, łubczyk, majeranek, papryka czerwona, zióła prowansalskie, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki, wanilia, cukier.

**Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu**

