

# JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 29.01.2024	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), szynka biała -20g(9,10) ogórek zielony-8g Herbata z cytryną-200ml Kawa z mlekiem-200ml(1,7)	Jabłko	Zupa kapuśniak z kiszzonej kapusty-250ml(1,7,9) Makaron z brzoskwinia-150g(1) Kompot jabłkowo-gruszkowy-200ml	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), ser żółty -20g(7) ogórek zielony-8g Herbata żurawinowa-200ml
<b>WTOREK</b> 30.01.2024	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), zupa mleczna z makaronem gwiazdki-250ml(1,7) Herbata z cynamonem-200ml	Rzodkiewka do schrupania	Zupa koperkowa z ryżem-250ml(1,7,9) Kotlet schabowy-70g Ziemniaki-100g(1) Surówka z białej kapusty i ogórka zielonego-60g Lemoniada cytrynowo- miętowa-200ml	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), pasztet kremowy-20g papryka czerwona-8g Herbata malinowa-200ml
<b>ŚRODA</b> 31.01.2024	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), kietbaski koktajlowe-80g (9,10) ketchup, rzodkiewka biała Herbata z imbirem-200ml Bawarka-200ml(7)	Gruszka	Zupa chrzanowa z ziemniakami-150g(1,7,9) Potrawka ze szpinakiem i kurczakiem-150g(1) Kompot jabłkowy-200ml	Wafle ryżowe-35g(1) z masłem-6g, serek waniliowy-20g(7) Herbata z cytryną-200ml
<b>CZWARTEK</b> 01.02.2024	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), szynka schab ze wsi-10g(9,10) jajko gotowane-10g(3) sałata zielona-5g Herbata rumiankowa-200ml Szkłanka mleka-200ml(7)	Mandarynka	Zupa krem z dyni z grzankami-150g(1,7,9) pulpety w sosie musztardowym -80g Ziemniaki-100g(1) Ogórek kiszony-60g Lemoniada cytrynowa-200ml	Bułka-35g(1) z masłem-6g(7), serek almette-20g(7) ogórek kiszony-8g Herbata z dzikiej róży-200ml
<b>PIĄTEK</b> 02.02.2024	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), ser żółty-20g(9,10) papryka-8g, szczypiorek Herbata z owoców leśnych - 200ml Kakao-200ml(7)	Kalarepa do schrupania	Zupa żurek z ziemniakami-250ml(1,7,9) Kluski na parze z musem truskawkowym-150g Kompot z gruszek-200ml	Pieczyczo mieszane-35g(1) z masłem-6g(7), pasta z tuńczyka -35g(4) Herbata z cytryną- 200ml

Do przygotowania posiłków wykorzystano sól sodowo-potasową w ilości 3g/dziecko dziennie oraz przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziołowy, kolendra, bazylija, oregano, lubczyk, majeranek, papryka czerwona, zioła prowansalskie, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki, wanilia, cukier. **Intendent zastrzega sobie prawo do modyfikacji jadłospisu**

