



# JADŁOSPIS



Data	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK
<b>PONIEDZIAŁEK</b> 20.02.2023	Pieczycywo -35g (1) z masłem-6g(7) Wędlina-20g(7) Ogórek konserwowy-8g Sałata -5g Herbata z cytryną-200ml Bawarka-200ml(7)	Żurawina	Zupa chrzanowa z ziemniakami-250ml(1,7,9) Makaron z serem-150g(1,7) Kompot truskawkowy- 200ml	Pieczycywo -35g (1) z masłem-6g(7) Smalczyk wege-35g Papryka-8g Herbata z aronią-200ml
<b>WTOREK</b> 21.02.2023	„Stół szwedzki” Pieczycywo -35g (1) z masłem-6g(7) Ser żółty-10g(7) Sałata zielona-5g Rzodkiewka-5g Szyńka złoty kurczak- 10g(9,10) Ogórek zielony-8g Papryka -8g Pomidor-8g, Kiełki Herbata z imbirem-200ml Kawa z mlekiem-200ml(1,7)	Gruszka	Zupa pomidorowa z makaronem-250ml(1,7,9) -250ml(1,7,9) Kotlecik z jajka-80g Ziemniaki-100g(1) Marchewka tarta z rodzynkami-60g Kompot jabłkowy-200ml	Wafle ryżowe -35g(1) z masłem-6g(7) Serek waniliowy-20g(7) Herbata z czarnej pożeczki-200ml
<b>ŚRODA</b> 22.02.2023	Rogal-35g(1) z masłem-6g(7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi-250ml(1,7) Herbata z cytryną-200ml	Marchewka do schrupania	Zupa krem brokułowa z groszkiem ptysowym Kotlet po parysku-70g Ziemniaki-100g(1) Surówka colesław-60g Lemoniada cytrynowo- miętowa-200ml	Pieczycywo -35g (1) z masłem-6g(7) Makrela wędzona z ogórkiem kiszonym-30g(4) Herbata rumiankowa- 200ml
<b>CZWARTEK</b> 23.02.2023	Pieczycywo -35g (1) z masłem-6g(7) Kiełbasa głogowska- 20g(9,10) Jajko gotowane-10g(3) Rzodkiewka -5g Herbata z cynamonem-200ml Szlanka mleka-200ml(7)	Mandarynka	Zupa fasolowa z ziemniakami-250ml(1,7,9) Pulpety w sosie koperkowym-80g Kasza jaglana-100g(1) Surówka szwedzka-60g Lemoniada cytrynowa- 200ml	Ciasno biszkoptowe z brzoskwinia własnej roboty Herbata owoce sadu-200ml
<b>PIĄTEK</b> 24.02.2023	Pieczycywo -35g (1) z masłem-6g(7) Wędlina-10g(9,10) Ser żółty -10g(7) Pomidor-8g Herbata z cytryną-200ml	Jabłko	Zupa prowansalska z ziemniakami-250ml(1,7,9) Pierogi z mięsem-150g Kompot wiśniowy-200ml	Bułka mała -35g (1) z masłem-6g(7) Dżem truskawkowy-20g Herbata z imbirem-200ml Kakao-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