|  |  |
| --- | --- |
| ***11/03/2024*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka pszenna, żytnia),*** masło, miód, zupa mleczna z płatkami owsianymi ***(białka mleka, owies)***  - banan - herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - chałka ***(mąka pszenna, jaja, białka mleka, orzechy ziemne)***  - mleko waniliowe ***(białka mleka)***  - słupki marchewki do chrupania |
| ***Obiad*** | - zupa pieczarkowa z makaronem zacierką ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***  - klopsiki wołowo-wieprzowe w sosie pomidorowym z kaszą jęczmienną ***(mąka pszenna, jęczmień)***  - ogórek kiszony  - kompot |
| ***12/03/2024*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),***  parówka z szynki ***(gluten, seler, soja, mleko),*** ketchup ***(seler),*** rzodkiewka  - kakao ***( białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka)*** pasztet pieczony ***( seler, pszenica, soja, jaja)*** pomidor koktajlowy, ogórek świeży  - herbata owocowa |
| ***Obiad*** | - zupa koperkowa z ryżem ***( seler, białka mleka)***  - naleśniki z serem ***(mąka pszenna, białka mleka)***  - kompot |
| ***13/03/2024*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***( białka mleka),*** pasta z wędzonego trewala, szczypiorek, pomidor, mandarynka  - kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - smoothie jogurtowe z brzoskwiniami ***(białka mleka)***  - pinsa pieczona ***( mąka pszenna)*** |
| ***Obiad*** | - barszcz czerwony z ziemniakami ***(białka mleka, seler)***  - makaron ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem parmezanem ***(mąka pszenna, białka mleka)***  ***-*** banan  - kompot |
| ***14/03/2024*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***( białka mleka),***  jajko na twardo, pomidor koktajlowy, papryka  - kakao ***( białka mleka)*** |
| ***Śniadanie II*** | - legumina grysikowa z cynamonem ***(białka mleka)***  - pomarańcza |
| ***Obiad*** | - zupa pomidorowa z ryżem ***( białka mleka, seler)***  **-** brizol wołowy z cebulkąi ziemniakami  ***(mąka pszenna)***  ***-*** surówka z pomidora i ogórka kiszonego  - woda z miętą |
| ***15/03/2024*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***( białka mleka),***  ser żółty ***(białka mleka)***, ogórek świeży, cebulka zielona,  - herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - kasza kuskus ***(mąka pszenna)*** z jabłuszkiem prażonym, jogurtem naturalnym (***białka mleka)*** |
| ***Obiad*** | - zupa grysikowa z jarzyną ***( białka mleka, seler, pszenica)***  - fasola Jaś z mięsem i warzywami w sosie pomidorowym  - kompot |
| ***18/03/2024*** | ***Poniedziałek*** |
| ***Śniadanie I*** | **-** chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna*),** masło, serek Almette ***(białka mleka)***, pomidor, szczypiorek, jabłko - herbata z mlekiem |
| ***Śniadanie II*** | - kisiel truskawkowy,  - banany  - pieczywo WASA ***( mąka pszenna, kukurydza, jęczmień, żyto, orkisz)*** |
| ***Obiad*** | - zupa ogórkowa z ziemniakami ***(seler, białka mleka)*** - kolorowy kociołek z ryżem ***(kukurydza*),**  - kompot |
| ***19/03/2024*** | ***Wtorek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka),***krem z ciecierzycy z suszonymi pomidorami i ziołami, ogórek kiszony,  - kawa z mlekiem ***(białka mleka)***,  - mandarynki |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka kajzerka ***(mąka pszenna)*** z masłem ***(białka mleka)*** kiełbasa żywiecka ***(skrobia pszenna, białka mleka, orzechy, jajo kurze, seler, sezam, gorczyca)*** sałata zielona  - gruszka  - herbata owocowa |
| ***Obiad*** | - krem selerowy z groszkiem ptysiowym ***(białka mleka, seler, jako kurze, mąka pszenna)***  - kluski leniwe z masłem i cukrem ***(mąka pszenna, białka mleka)***  - marchewka do chrupania  - kompot |
| ***20/03/2024*** | ***Środa*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb pszenno-żytni ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło ***(białka mleka)*** pasta z jajek z avocado ze szczypiorkiem,  - ogórek świeży  - kawa z mlekiem ***( białka mleka, jęczmień żyto)*** |
| ***Śniadanie II*** | - drożdżowe bułeczki cynamonowe – wypiek własny ***(mąka pszenna, jajo kurze, białka mleka)***  - jabłko  -Actimel |
| ***Obiad*** | - zupa jarzynowa z ryżem na skrzydełkach z indyka ***(białka mleka, seler)***  - zapiekany makron z łososiem i warzywami ***(mąka pszenna)***  ***-*** kompot |
| ***21/03/2024*** | ***Czwartek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb grahamek ***(mąka graham, żytnia, pszenna),*** masło, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem ***(białka mleka),***  - herbata owocowa |
| ***Śniadanie II*** | - gotowana gruszka z musem waniliowym ***(białka mleka)***  - sok wieloowocowy 100%  - wafle ryżowe |
| ***Obiad*** | - krupnik z kaszą ***(jęczmień, seler)***  ***-*** bitki drobiowe w sosie własnym z ziemniakami ***(mąka pszenna, jaja)*** - sałata lodowa z dipem czosnkowym  - kompot |
| ***22/03/2024*** | ***Piątek*** |
| ***Śniadanie I*** | - chleb okrągły ***(mąka żytnia, pszenna),*** masło, szynka konserwowa ***(gluten, seler, soja, mleko),*** papryka żółta - herbata z cytryną |
| ***Śniadanie II*** | - bułeczka grahamka ***(mąka graham, żytnia, pszenna)*** , masło, ser żółty ***(białka mleka)*** zielona sałata, pomidor  - herbata z cytryną |
| ***Obiad*** | - zupa pieczarkowa z makaronem zacierką ***( seler, białka mleka, mąka pszenna)***  - ryż zapiekany z jabłkami, cynamonem i musem waniliowym  - 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.***