Jadłospis dekadowy od 13.05.2024 do 17.05.2024			
Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
13.V.24 Poniedziałek 977 kcal 	Chleb pszenno żytni **(pszenica, żyto)**, chleb z soją **(pszenica, żyto, soja)**, **masło 82%**, pasta z **sera białego** i **sardynek** w pomidorach, rzodkiewka, szczypiorek, kawa zbożowa **(jęczmień, żyto)** na **mleku 2%**. Jabłko – 324 kcal	Rosół z lanymi kluseczkami na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, **seler**, kapusta włoska, cebula, udka drobiowe, lane kluski **/pszenica, jaja/**) z zieloną pietruszką. Potrawka z kurczaka z warzywami, ryż na sypko, zielona fasolka szparagowa na parze, kompot truskawkowy – 458 kcal	Ciasto z rabarbarem i cukrem pudrem **(pszenica, jaja)** – wyrób własny. Szklanka mleka 2%. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 195 kcal
14.V.24 Wtorek 983 kcal 	Chleb pszenno żytni **(pszenica, żyto)**, chleb z ziarnami i oliwą **(pszenica, żyto)**, płatki **jaglane** na **mleku 2%**, **masło 82**%, kiełbasa żywiecka, sałata zielona, pomidor, szczypiorek, herbata z miodem i cytryną. Banan – 326 kcal	Zupa krupnik na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, **seler**, kapusta włoska, cebula, skrzydełka drobiowe) z kaszą jęczmienną wiejską i zieloną pietruszką. Burgery rybne z pieca, ziemniaki z koperkiem, surówka Rarytasek z marchewką, jabłkiem i jogurtem naturalnym, kompot wieloowocowy– 461 kcal	Weka **(pszenica)** z **masłem 82%** i **serem salami**, ogórek zielony, szczypiorek. Herbata z dzikiej róży. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 196 kcal
15.V.24 Środa 978 kcal 	Chleb pszenno żytni **(pszenica, żyto)**, chleb z sezamem **(pszenica, żyto, sezam, słód jęczmienny)**, **masło 82%**, szynka Juranda, pomidor, szczypiorek, kawa zbożowa **(jęczmień, żyto)** na **mleku 2%**. Jabłko – 327 kcal	Zupa wielowarzywna na wywarze jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, **seler**, kapusta włoska, cebula) z makaronem kokardki **(pszenica)** i zieloną pietruszką, zabielana **(śmietana 12%).** Łazanki z mięsem **(pszenica)**, ogórek zielony do chrupania do chrupania, kompot śliwkowy – 453 kcal	Bułka kajzerka **(pszenica)** z **masłem 82%**, **twarożek fromage**, papryka czerwoną i szczypiorkiem. Herbata poziomkowa. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 198 kcal
16.V.24 Czwartek 978 kcal 	Chleb pszenno żytni **(pszenica, żyto)**, chleb graham tradycyjny **(pszenica, żyto, mleko)**, szwedzki stół: **masło 82%**, schab pieczony, pasta z buraków i **sera białego**, pomidor, ogórek świeży, sałata zielona, szczypiorek, kakao na **mleku 2%**. Pomarańcza – 326 kcal	Zupa krem ze szpinaku na wywarze jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, **seler**, kapusta włoska, cebula, szpinak) z groszkiem ptysiowym **(pszenica)** i zieloną pietruszką, zabielana **(śmietana 12%).** Szynka w sosie własnym, kasza bulgur na sypko, surówka z pomidorów i roszponki z oliwą z oliwek, kompot wieloowocowy – 458 kcal	Kasza **manna** z domowym sokiem z czarnej porzeczki **(jaja, pszenica)**. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 194 kcal

17.V.24 Piątek 977 kcal 	Chleb pszenno żytni **(pszenica, żyto)**, chleb wieloziarnisty **(pszenica, żyto, sezam, soja, słód jęczmienny)**, **masło 82%**, **twarożek** z miodem, pomidorek koktajlowy do chrupania, kawa zbożowa **(jęczmień, żyto)** na **mleku 2%**. Gruszka – 325 kcal	Zupa grochowa na wywarze mięsno jarzynowym (marchewka, pietruszka, por, **seler**, kapusta włoska, cebula, groch łuskany, udka drobiowe) z makaronem gwiazdki **(pszenica, jaja)** i zieloną pietruszką. Racuchy drożdżowe z jabłkami **(pszenica, jaja, mleko 2%)**, marchewka do chrupania, kompot wiśniowy – 459 kcal	**Jogurt naturalny** z bananem i kakao. Talarki kukurydziane. Woda mineralna z miętą, cytryną i pomarańczą – 193 kcal

*wytłuszczonym drukiem zaznaczone są składniki, które stanowią substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji
(Na podstawie rozporządzenia parlamentu Europejskiego i Rady (UE)
Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.)

Jadłospis może ulec niewielkiej zmianie.
Przyprawy używane do przygotowania potraw: sól o obniżonej zawartości sodu, bazylia, oregano, papryka słodka, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, lubczyk, kminek, zioła prowansalskie, tymianek.
Do picia podajemy dzieciom również (między posiłkami) wodę źródlaną, herbatę z miodem i cytryną.
Kompot i napoje serwowane do posiłków nie są dosładzane.

RECEPTURY POTRAW I ETYKIETY PRODUKTÓW DOSTĘPNE SĄ U INTENDENTA