MENU KUCHNIA ZWYKŁA
18.11.2024 – 22.11.2024 r.

PONIEDZIAŁEK

I ŚNIADANIE – płatki ryżowe na mleku(1,7), weka(1), masło(7), szynka wieprzowa, pasta śmietankowo-jajeczna z warzywami(3,7), pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – jabłko, banan
OBIAD –zupa wiejska z ziemniakami(1,9), potrawka z kurczaka z warzywami(1), kasza jęczmienna, kompot
PODWIECZOREK – bułki mleczne z dżemem niskosłodzonym lub miodem(1), herbata

WTOREK

I ŚNIADANIE – płatki jęczmienne na mleku(1,7), chleb graham(1), masło(7), szynka drobiowa, dżem niskosłodzony(1), papryka czerwona, ogórek zielony, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – mandarynka, gruszka
OBIAD – zupa krem z brokuł z groszkiem ptysiowym(1,9), klops w sosie pomidorowym(1), puree ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty, kompot
PODWIECZOREK – placuszki serowe z cukrem pudrem(1,3,7)– wyrób własny

ŚRODA

I ŚNIADANIE – kasza manna na mleku(1,7), chleb żytni(1), masło(7), pasta rybna z makrelą, papryką, koperkiem i cebulą(4), ser żółty(7), rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – banan, jabłko
OBIAD – zupa meksykańska z wkładka mięsną(1,9), kluski leniwe z serem podane z masłem(1,3,7), kompot
PODWIECZOREK – kisiel zielony, biszkopty bez cukru(1,7)

CZWARTEK

I ŚNIADANIE – płatki owsiane na mleku(1,7), bułka fitness(1), masło(7), szynka wieprzowa, jajko gotowane(3), papryka czerwona, ogórek zielony, herbata z cytryną
II ŚNIADANIE – winogron, gruszka
OBIAD – zupa marchewkowa z grysikiem(1,9), makaron drobny z mięsem wieprzowym w sosie bolognese(1), kompot
PODWIECZOREK – koktajl bananowy(7), paluchy kukurydziane

PIĄTEK

I ŚNIADANIE – płatki żytnie na mleku(1,7), chleb graham(1,7), masło(7), szynka drobiowa, serek śmietankowy(7), rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – banan, kiwi
OBIAD – zupa ogórkowa z ryżem(1,9), kotleciki rybne(3,4), puree ziemniaczane, mizeria(7), kompot
PODWIECZOREK – Muffinki biszkoptowe z czekoladą gorzką(1,3,7) – wyrób własny

LICZBY W NAWIASACH (1-14) SYMBOLIZUJĄ WYSTĘPUJĄCE W POTRAWIE ALERGENY
ALERGENY: 1 – Zboża 3 – Jaja 4 – Ryby 7 – Mleko 9 – Seler
DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW UŻYWAMY ŚWIEŻYCH I SUSZONYCH ZIÓŁ (TYMIANEK, BAZYLIA, OREGANO, ROZMARYN, CZOSNEK, LUBCZYK, PAPRYKA, MAJERANEK, SZAŁWIA, MIĘTA, LIŚĆ LAUROWY, ZIELE ANG., PIEPRZ ZIOŁOWY ITP.)
WODA MINERALNA I KANAPKI DOSTĘPNE SĄ PRZEZ CAŁY CZAS W CIĄGU DNIA
ŻŁOBEK ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO NIEWIELKIEJ ZMIANY W JADŁOSPISIE