MENU KUCHNIA ZWYKŁA
31.03.2025 – 04.04.2025 r.

PONIEDZIAŁEK

I ŚNIADANIE – płatki kukurydziane na mleku(1,7), chleb wieloziarnisty(1), masło(7), szynka wieprzowa, ser żółty(7), ogórek kiszony, papryka czerwona, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – banan, truskawka

OBIAD – zupa barszcz czerwony z ziemniakami(1,9), risotto w sosie mięsno-warzywnym(1,9), kompot
PODWIECZOREK – budyń śmietankowy(1,7), wafelki ryżowe(1)

WTOREK

I ŚNIADANIE – płatki ryżowe na mleku(1,7), chleb pszenny(1), masło(7), szynka drobiowa, pasta tzatziki z ogórkiem, czosnkiem i koperkiem(7), pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – gruszka, kiwi

OBIAD – zupa ogórkowa z ryżem (1,9), makaron drobny z sosem bolognese(1,9), kompot
PODWIECZOREK – mus owocowy, chrupki kukurydziane(1)

ŚRODA

I ŚNIADANIE – płatki orkiszowe na mleku(1,7), chleb graham(1), masło(7), jajko gotowane(3), ser żółty(7), ogórek zielony, słupki marchewki, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – jabłko, banan

OBIAD – zupa krupnik z wkładką mięsną (1,9), kluski na parze z konfiturą (1,3,7), kompot
PODWIECZOREK – deser warstwowy z muesli i owocami(1,7), biszkopty(1)

CZWARTEK

I ŚNIADANIE – płatki jęczmienne na mleku(1,7), weka(1), masło(7), szynka wieprzowa, ser żółty(7), pomidorki koktajlowe, papryka czerwona, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – gruszka, kiwi

OBIAD – zupa rosół z makaronem(1,9), gulasz po węgiersku(1), kasza bulgur(1), surówka z kapusty pekińskiej, kompot

PODWIECZOREK – koktajl truskawkowy(7), herbatniki(1)

PIĄTEK

I ŚNIADANIE – kasza manna na mleku(1,7), bułka grahamka (1), masło(7), pasta z zielonego groszku, pomidora suszonego i czosnku, dżem truskawkowy niskosłodzony, ogórek zielony, rzodkiewka, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – jabłko, truskawka
OBIAD – zupa krem z papryki z groszkiem ptysiowym (1,9), kotleciki z dorsza(1,3,4), ziemniaki gotowane z koperkiem, kapusta biała duszona (7), kompot
PODWIECZOREK – ciasto kryzysek(1,3,7), kakao(1,7)

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