MENU KUCHNIA ZWYKŁA
07.04.2025 – 11.04.2025 r.

PONIEDZIAŁEK

I ŚNIADANIE – płatki owsiane na mleku(1,7), chleb graham (1), masło(7), szynka drobiowa, ser żółty(7), pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, sałata, herbata z cytryną
II ŚNIADANIE – gruszka, borówka

OBIAD – zupa koperkowa z lanym ciastem (1,9), gulasz wieprzowy, ryż jaśminowy(1), surówka z marchewki i jabłka, kompot
PODWIECZOREK – kisiel owocowy(1), biszkopty(1)

WTOREK

I ŚNIADANIE – płatki kukurydziane na mleku(1,7), chleb wieloziarnisty(1), masło(7), szynka wieprzowa, pasta z sera żółtego, ogórka kiszonego i dymki(7), papryka czerwona, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – jabłko, kiwi

OBIAD – zupa pomidorowa z makaronem (1,9), kaszotto z warzywami i filetem z indyka(1,9), kompot
PODWIECZOREK – bułeczka maślana z dżemem lub miodem(1,3,7), kakao(1,7)

ŚRODA

I ŚNIADANIE – płatki jaglane na mleku(1,7), bułka grahamka(1), masło(7), ser żółty(7), pasztet pieczony(1,9), ogórek zielony, rzodkiewka, herbata z cytryną
II ŚNIADANIE – banan, truskawka
OBIAD – zupa meksykańska z wkładką mięsna (1,9), ryż pieczony z jabłkami(1,3,7), kompot
PODWIECZOREK – kolorowe kanapki z serkiem śmietankowym i warzywami(1,7)

CZWARTEK

I ŚNIADANIE – kasza manna na mleku(1,7), chleb pszenny (1), masło(7), szynka drobiowa, pasta z mozzarellą, sałatą i cebulą(7), ogórek zielony, rzodkiewka, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – jabłko, banan
OBIAD – zupa krem z groszku z grzankami (1,9), makaron drobny ze szpinakiem i kurczakiem(1,9), kompot
PODWIECZOREK – budyń czekoladowy z sosem wiśniowym(1,7), chrupki kukurydziane(1)

PIĄTEK

I ŚNIADANIE – płatki jęczmienne na mleku(1,7), chleb graham (1), masło(7), ser żółty(7), szynka wieprzowa, ogórek kiszony, papryka czerwona, herbata z cytryną
II ŚNIADANIE – gruszka, malina
OBIAD – zupa neapolitańska (1,9), pulpeciki z dorsza w sosie koperkowym(1,3,4), ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej, kompot
PODWIECZOREK – kolorowe galaretki siekane, wafle ryżowe(1)

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