MENU
05.05.2025 – 09.05.2025 r.

PONIEDZIAŁEK

I ŚNIADANIE – płatki kukurydziane na mleku(1,7), chleb graham (1), masło(7), pasta z tuńczyka(4,7), ser żółty(7), pomidorki koktajlowe, rzodkiewka, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – jabłko, arbuz

OBIAD – zupa solferino z ziemniakami(1,9), naleśniki z serem i dżemem niskosłodzonym(1,3,7), kompot
PODWIECZOREK – budyń śmietankowy(1,7), herbatniki (1)

WTOREK

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

II ŚNIADANIE – banan, truskawka

OBIAD – zupa krem z brokuła z groszkiem ptysiowym(1,9), schab w sosie własnym, kasza jęczmienna(1), buraczki gotowane tarte, kompot
PODWIECZOREK – bułeczka maślana z twarożkiem straciatella(1,7), kawa inka(1,7)

ŚRODA

I ŚNIADANIE – kasza manna na mleku(1,7), bułka wieloziarnista(1), masło(7), szynka drobiowa, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem(7), pomidorki koktajlowe, ogórek kiszony, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – arbuz, gruszka
OBIAD – zupa ziemniaczana z wkładką mięsną(1,9), pierogi ruskie podane z masłem, surówka z marchewki i jabłka, kompot
PODWIECZOREK – kisiel owocowy(1), biszkopty(1)

CZWARTEK

I ŚNIADANIE – płatki orkiszowe na mleku(1,7), chleb pszenny (1), masło(7), szynka drobiowa, pasta jajeczna z serem żółtym i szczypiorkiem(3,7), papryka czerwona, rzodkiewka, herbata z cytryną
II ŚNIADANIE – banan, jabłko
OBIAD – zupa wielowarzywna z grysikiem (1,9), gołąbki bez zawijania z mięsem mielonym w sosie pomidorowym(1,7, kompot
PODWIECZOREK – koktajl truskawkowy(7), wafle gofrowe(1)

PIĄTEK

I ŚNIADANIE – płatki ryżowe na mleku(1,7), chleb graham(1), masło(7), szynka wieprzowa, ser żółty(7), pomidor, ogórek zielony, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – truskawka, gruszka
OBIAD – zupa koperkowa z kaszą (1,9), kotleciki z dorsza(1,3,7), puree ziemniaczane, surówka z kapusty kiszonej, kompot
PODWIECZOREK – ciasto kryzysek(1,3,7) – wyrób własny, 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