MENU
19.05.2025 – 23.05.2025 r.

PONIEDZIAŁEK

I ŚNIADANIE – płatki jęczmienne na mleku(1,7), chleb graham (1), masło(7), szynka drobiowa, ser żółty(7), pomidor koktajlowy, rzodkiewka, szczypiorek, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – jabłko, melon

OBIAD – zupa marchewkowa z ryżem(1,9), makaron ze szpinakiem i indykiem(1,9), kompot
PODWIECZOREK – budyń śmietankowy(1,7), biszkopty(1)

WTOREK

I ŚNIADANIE – płatki owsiane na mleku(1,7), weka (1), masło(7), szynka wieprzowa, twarożek truskawkowy(7), papryka czerwona, słupki marchewki, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – truskawka, arbuz

OBIAD – zupa krem z cukinii z groszkiem ptysiowym(1,9), filet z kurczaka w sosie paprykowym, ryż jaśminowy(1), fasolka szparagowa gotowana, kompot
PODWIECZOREK – wafle andruty przekładane masą kakaową - wyrób własny(1,3,7)

ŚRODA

I ŚNIADANIE – kasza manna na mleku(1,7), bułka wieloziarnista(1), masło(7), jajecznica(3), ser żółty(7), pomidorki koktajlowe, ogórek kiszony, herbata owocowa

II ŚNIADANIE – banan, ananas

OBIAD – zupa żurek z ziemniakami i wkładką mięsną(1,9), makaron z białym serem i koktajlem truskawkowym(1,3,7), kompot

PODWIECZOREK – tartinki z pieczonym pasztetem i warzywami(1,7), herbata z cytryną

CZWARTEK

I ŚNIADANIE – płatki ryżowe na mleku(1,7), chleb graham (1), masło(7), szynka drobiowa, twarożek tzatziki z ogórkiem, koperkiem i czosnkiem(7), papryka, herbata z cytryną

II ŚNIADANIE – arbuz, gruszka

OBIAD – zupa wiedeńska (1,9), bitki ze schabu w sosie własnym, kluski śląskie(1,3,7), kapusta młoda duszona, kompot

PODWIECZOREK – galaretka mleczno-owocowa(1,7), wafle gofrowe(1)

PIĄTEK

I ŚNIADANIE – płatki jaglane na mleku(1,7), weka(1), masło(7), szynka wieprzowa, ser żółty(7), rzodkiewka, ogórek kiszony, herbata owocowa
II ŚNIADANIE – jabłko, truskawka
OBIAD – zupa szpinakowa z lanym ciastem(1,9), pulpeciki rybne w sosie koperkowym(1,3,7), kasza jęczmienna(1), marchew duszona, kompot
PODWIECZOREK – chałka z masłem i miodem(1,7), kawa inka(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