**JADŁOSPIS 24.02- 28.02.2025**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Poniedziałek****24.02.2025** | **wtorek****25.02.2025** | **środa****26.02.2025** | **Tłusty czwartek****27.02.2025** | **piątek****28.02.2025** |
| **ŚNIADANIE** | Płatki kukurydziane na mleku, pieczywo mieszane z masłem z filetem z indyka, ogórek kiszony (1,7) | Kluski lane na mleku, pieczywo mieszane z  masłem, tarty żółty ser, papryka kolorowa (1,7,3) | Płatki mix na mleku, **pieczywo z z pastą z gotowanego indyka z gotowaną marchewką, z dodatkiem masła i odrobiną natki, pomidor (1,7)** | **Płatki jęczmienne na mleku , pieczywo pastą jajeczną z brokułem, koperkiem i z dodatkiem masła, rzodkiewka (1,7,3)** | Płatki owsiane na mleku, pieczywo mieszane z masłem, twarożek z tartym herbatnikiem (1,7,) |
| **II ŚNIADANIE** | Herbatka z lipy jabłko/banan | Kompot truskawkowy**sałatka wieloowocowa samodzielnie wykonywana przez dzieci** | Herbata owocowajabłko/banan/mandarynki | Kompot owocowyjabłko/banan/gruszka | Herbatka rumiankowa z sokiem malinowymjabłko/banan |
| **OBIAD** | Kasza kuskus na sypko, pulpety w sosie koperkowym, jarzynka- marchewka z groszkiem, surówka z kapusty pekińskiej z papryką czerwoną z sosem Vinegret (1,3) | Kasza gryczana, roladki drobiowe w  sosie jarzynowo-chrzanowym, surówka z tartej białej rzodkwi z jogurtem kokosowym (1) | Kopytka szpinakowe, kotlety z indyka w sosie pomidorowym, jarzynka-kalafior, surówka – mizeria z jogurtem greckim (1,3,7) | Kasza bulgur, potrawka z mięsa wieprzowego w sosie majerankowym, jarzynka- buraczek duszony, surówka z ogórka kiszonego z jabłkiem i papryką z jogurtem naturalnym (1,7) | Ziemniaki z koperkiem, ryba po grecku w jarzynach, surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem w oliwie z oliwek (9,4) |
| **ZUPA** | Zupa kartoflanka z koperkiem (9) | Zupa z czerwonej soczewicy z ziemniaczkami i natką (9) | Zupa krem z kukurydzy i zielonego groszku z lubczykiem i ryżem (9) | Zupa jarzynowa z fasolką szparagową z ziemniakami (9) | Zupa pomidorowa z ryżem(9) |
| **PODWIECZOREK** | Placuszki serowe z musem truskawkowym (1,7,3) | Kasza manna zapiekana z jabłkiem i cynamonem (1) | Podpłomyki, ciasteczka bezglutenowe zbożoweHerbata miętowa (1) | Mini pączusie, kakao (1,7,3) | Kisiel malinowy, wafle domowe |
|  |  | ***DIETY*** |  |  |  |
| **ŚNIADANIE** | **b/ml -** pieczywo z masłem flora, płatki na mleku owsianym, reszta bez zmian | **b/ml,b/jaj –** kaszka Sinlac,pieczywo z pastą z polędwicy drobiowej z masłem flora, reszta bez zmian | **b/ml** – płatki na mleku kokosowym, pieczywo z masłem flora, reszta bez zmian | **b/ml –** płatki na mleku owsianymreszta b/z**b/jaj –** pasta z jaja przepiórczego | **b/ml** -kaszka Sinlac, pieczywo z szynką drobiową, kolorowa papryka |
| **II ŚNIADANIE** | Bez zmian | Bez zmian | Bez zmian | Bez zmian | Bez zmian |
| **OBIAD** | **b/jaj** - pulpety z jajkiem przepiórczym, reszta bez zmian | **b/jaj** - roladki bez jajka, reszta bez zmian | **b/ml** – mizeria z oliwką z oliwek, reszta bez zmian | **b/ml –** surówka z oliwą z oliwek, reszta bez zmian | Bez zmian |
| **PODWIECZOREK** | **b/jaj –** placuszki bez jajka | Bez zmian | Bez zmian | **b/ml** – kakao owsiane**b/jaj –** wafle kukurydziane z dżemem | Bez zmian |

 ***Podane numery przy posiłkach oznaczają alergeny, które mogą w nich wystąpić : 1- gluten, 3- jaja, 4- ryby, 7 – mleko i pochodne, 9 - seler***

***Informacje o składnikach alergennych użytych do przygotowania posiłków zgodnie z jadłospisem opracowano zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…).***

***W ciągu całego dnia woda i herbatki bez ograniczeń***