**JADŁOSPIS 31.03 – 04.04.2025**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Poniedziałek****31.03.2025** | **wtorek****01.04.2025** | **środa****02.04.2025** | **czwartek****03.04.2025** | **piątek****04.04.2025** |
| **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, wiórki z żółtego sera, papryka kolorowa (1,7,3) | Płatki żytnie 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, pomarańczowy twarożek marchewkowy z dodatkiem szczypiorku (1,7) |
| **II ŚNIADANIE** | Herbatka z lipy jabłko/banan**DZIEŃ BUDYNIU !!!** | Kompot truskawkowyjabłko/banan/mandarynki | Herbata miętowa**sałatka wieloowocowa** -samodzielnie wykonywana przez dzieci | Kompot owocowyjabłko/banan/gruszka | Herbatka rumiankowajabłko/banan**DZIEŃ MARCHEWKI !!!** |
| **OBIAD** | Kasza kuskus na sypko, pulpety w sosie koperkowym, jarzynka- marchewka z groszkiem, surówka z kapusty pekińskiej z papryką czerwoną z sosem Winegret (1,3) | Kasza gryczana, roladki drobiowe w  sosie cukiniowo- pomidorowym, surówka z tartej białej rzodkwi z jogurtem kokosowym (1) | Kopytka ziemniaczano-buraczkowe, kotlety z indyka w sosie jarzynowo-chrzanowym, jarzynka-kalafior, surówka – mizeria z jogurtem greckim (7,9) | 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 (4,9) |
| **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 i makaronem zwierzątka (1,9) | Zupa krem z bakłażana i marchewki z ziemniakami (9) |
| **PODWIECZOREK** | Brzoskwiniowy budyń jaglany | Podpłomyki, ciasteczka bezglutenowe zbożowe, herbatka cytrynowa | Kasza manna zapiekana z jabłkiem i cynamonem (1) | Ciasto cytrynowe, 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 zbożowa,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 –** dżem | **b/ml** -, 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,  | **b/ml** – mizeria z oliwką z oliwek, reszta bez zmian | **b/ml –** surówka z oliwą z oliwek, reszta bez zmian | Bez zmian |
| **PODWIECZOREK** | Bez zmian | 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***