**JADŁOSPIS OD 21.04.2025 DO 25.04.2025**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **data** | **śniadanie** | **II śniadanie** | **obiad** |
| 21.04.2025 |  | ŚWIĘTO |  |
|  |  |  |  |
| 22.04.2025 | Płatki kukurydziane na mleku, pieczywo pełnoziarniste z masłem, filet z kurczaka pieczony, pomidor, rzodkiewka, ogórek kiszony, szczypior, jabłko, herbata ziołowa | Budyń czekoladowy, wafle ryżowe, napój owocowy,  | Zupa krupnik, pyzy z mięsem i cebulką, bukiet królewski gotowany na parze, kompot wieloowocowy |
| alergeny | gluten, mleko ,  | gluten, mleko,  | gluten, seler, |
| 23.04.2025 | Płatki orkiszowe na mleku, pieczywo pełnoziarniste z masłem, ser żółty, jajko gotowane, sałata, pomidor, ogórek kiszony, rzodkiewka, jabłko, herbata owocowa | Rogal węgierski z masłem, pasta jajeczna, rzodkiewka, szczypior, herbata ziołowa, banan, kawa z mlekiem  | Zupa pomidorowa z ryżem, łazanki z kapustą i mięsem, marchewka gotowana mini, kompot wieloowocowy  |
| alergeny | gluten, mleko, jaja | gluten, mleko, jaja  | gluten, mleko , seler, jaja  |
| 24.04.2025 | Płatki jęczmienne na mleku , pieczywo pełnoziarniste z masłem, serek waniliowy, jajko gotowane, sałata, pomidor, szczypior, ogórek kiszony, rzodkiewka, jabłko, herbata ziołowa | Chałka drożdżowa z masłem, mus jabłkowy, chrupki kukurydziane, marchewka paluchy, herbata owocowa, gruszka, kakao | Zupa barszcz czerwony, gulasz wieprzowy, kasza gryczana, surówka z kapusty pekińskiej, kompot wieloowocowy |
| alergeny,  | gluten, mleko, jaja | gluten, mleko,  | gluten, seler, mleko,  |
| 25.04.2025 | Płatki ryżowe na mleku, pieczywo pełnoziarniste z masłem, kiełbasa krakowska sucha, sałata, pomidor, szczypior, ogórek kiszony, rzodkiewka, jabłko, herbata owocowa | Ciasto marchewkowe, , herbata ziołowa, gruszka, kawa z mlekiem | Zupa neopolitańska, kotlet z dorsza pieczony, ziemniaki, surówka z selera, kompot wieloowocowy  |
| alergeny | gluten, mleko  | gluten, mleko, jaja  | gluten, mleko, seler,jaja, ryby  |

* Między posiłkami picie podawane jest na życzenie dziecka
* Tabela z alergenami –przy jadłospisie
* Solimy solą morską z potasem
* Używamy przypraw naturalnych np.;majeranek,papryka,czosnek,cebula,pietruszka,koperek,tymianek,oregano,cząber
* Intendent zastrzega sobie prawo do niewielkich modyfikacji w jadłospisie

Sporządziła Aniela Drela