

PRZEDSZKOLE

tel. +48 694 981 667

MENU:



	PONIEDZIAŁEK	Waga porcji	WTOREK	Waga porcji	ŚRODA	Waga porcji	CZWARTEK	Waga porcji	PIĄTEK	Waga porcji
ŚNIADANIE	Chleb graham Masło Ser gouda Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Chleb razowy Masło Ser biały Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Zupa mleczna z makaronem	150ml	Chleb razowy Masło Ser edamski Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g	Chleb pszenny Masło Hummus Świeże warzywa	50g 10g 20g 10g
	Kawa zbożowa z mlekiem	200ml	Kakao z mlekiem	200ml	Chleb graham z masłem	30g	Herbata rooibos	200ml	Herbata	200ml
alergeny	Laktoza, białka mleka krowiego, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, soja		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, sezam	
OBIAD	Zupa warzywna z ryżem	250ml	Krupnik	250ml	Zupa dyniowa z ziemniakami	250 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną	250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem	250ml
	Spaghetti pełnoziarniste po bolońsku z soczewicą	170g	Meksykańska potrawka z białą fasolą i warzywami w pomidorach z brązowym ryżem	80g 70g	Makaron pełnoziarnisty z jabłkami i cynamonem	170g	Pieczone medaliony wegetariańskie Ziemniaki Surówka z papryki i szczypiorku z oliwą z oliwek	1 szt 120g 50g	Naleśniki jaglane z serem i owocami	2 szt
alergeny	Laktoza, białka mleka krowiego, seler, gluten		seler, gluten		Laktoza, białka mleka krowiego, seler		Seler, gluten, laktoza, białka mleka krowiego, białka jaja kurzego		Laktoza, białka mleka krowiego, gluten, seler, białka jaja kurzego	
PODW. 1	Chleb mieszany Masło Hummus Świeże warzywa	30g 5g 20g 10g	Koktajl owocowo-owsiany	150ml	Chleb pszenny Masło Pasta z soczewicy Świeże warzywa	30g 5g 20g 10g	Waniliowy pudding ryżowy z owocami	150g	Ciasto domowe z truskawkami	80g
alergeny	Gluten, laktoza, białka mleka krowiego, sezam		Laktoza, białka mleka krowiego		laktoza, białka mleka krowiego, gluten, soja		białka mleka krowiego, laktoza,		białka mleka krowiego, laktoza, gluten, białka jaja kurzego	
PO DW. 2	Jabłko	100g	Banan	100g	Śliwka	100g	Banan	100g	Gruszka	100g

Jadłospis opracowała: mgr Magdalena Sobolewska – dietetyk kliniczny

Zakład produkuje potrawy zawierające gluten, mleko, jaja, soję, sezam, orzechy i ryby, możliwość występowania alergenów w śladowych ilościach.
UWAGA: Ze względu na warunki pogodowe rodzaj owoców podawanych na II podwieczerek może ulec zmianie.



