|  |
| --- |
| **JADŁOSPIS** |
| **22.04.2025 -25.04.2025** |
| **DATA** | **ŚNIADANIE** | **II ŚNIADANIE** | **OBIAD** |
| **PONIEDZIAŁEK 21.04.2025** | ----------------------------- | ------------------------------------------ | -------------------------------------- |
| **WTOREK 22.04.2025** | Chleb graham(**gluten**)z masłem(**mleko)**,kiełbasa podsuszana żywiecka, ogórek, kawa zbożowa(**gluten**)na **mleku** | Weka(**gluten)** nutella z daktyli (wyrób własny), marchewka do zgryzu, herbata owocowa | **ZUPA**- z soczewicy z ziemniakami i kiełbaską na wywarze mięsno- warzywnym**(seler**) ,zielona pietruszka **II DANIE**-makaron z serem białym okraszany bułką pszenną(**gluten, jajo**), kompot, banan |
|  **ŚRODA 23.04.2025** | Chleb pszenno-żytni(**gluten)**z masłem(**mleko**)pasta **jajeczna**, pomidor, szczypiorek, kakao na **mleku** | Kasza manna(**gluten**)na **mleku** z sosem truskawkowo-bananowym, pałeczki kukurydziane | **ZUPA**- z fasolki szparagowej na wywarze mięsno-warzywnym(**seler)z** makaronem**(gluten, jajo)**śmietaną**(mleko)** zieloną pietruszką, **II DANIE**- bitki wieprzowe ze schabu(**gluten)**,ziemniaki z masłem(**mleko**),buraczki zasmażane, kompot, jabłko |
| **CZWARTEK 24.04.2025** | Chleb graham(**gluten**)z masłem(**mleko)**,polędwica sopocka, papryka kolorowa, kawa zbożowa(**gluten**)na **mleku** | Chleb wiejski(**gluten)** z masłem (**mleko**), pastą z makreli wędzonej**(ryba)** sera białego (**mleko)** ,ogórkiem kiszonym, zieloną cebulką, herbata z cytryną, miodem naturalnym | **ZUPA**- krem z białych warzyw na wywarze mięsno-warzywnym(**seler)z** groszkiem ptysiowym**(gluten, jajo)**śmietaną**(mleko)** zieloną pietruszką, **II DANIE**- Pierogi z truskawką(**gluten, jajo**)i jogurtem(**mleko)**kompot, gruszka |
|  **PIĄTEK 25.04.2025** | Chleb wiejski(**gluten**) z masłem(**mleko)**,pastą **z sera** białego(**mleko**) i pomidora, szczypiorek, kawa inka(**gluten**) na **mleku**  | Koktajl owocowy na jogurcie naturalnym i kefirze (**mleko**)z kuskusem(**gluten**) biszkopty(**gluten, jajo**)  | **ZUPA**-koperkowa na wywarze mięsno-warzywnym(**seler)**z ryżem, śmietaną(**mleko**),zieloną pietruszką, **II DANIE**-sznycelki z **ryby(**miruna)(**gluten, jajo**)surówka z kiszonej kapusty, ziemniaki ,kompot, mandarynka |

**Podajemy dzieciom do picia wodę górską niegazowana ,,Żywiec Zdrój ‘’**

Jadłospis opracowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn.26.07.2016 r.

 **Wytłuszczonym drukiem zaznaczono składniki, które stanowią substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji**

 **ALERGENY WYSTĘPUJACE W POSIŁKACH:**

**1.Zboża zawierające gluten 8. Orzechy 2. Skorupiaki i produkty pochodne 9. Seler produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu, produkty pochodne 5. Orzechy ziemne (arachidowe) 12. Dwutlenek siarki 6. Soja produkty pochodne 13. Łubin 7. Mleko i produkty pochodne 14. Mięczaki**