

JADŁOSPIS 19.09. – 30.09.2022 R.

<i>Dzień tygodnia</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>I danie obiadu + zdrowa przekąska</i>	<i>II danie obiadu + deser</i>
Poniedziałek 19.09.	Owsianka na mleku z bakaliami(1,7), chleb baltonowski(1), chleb graham(1), masło(7), salami, papryka, kielki rzodkiewki Herbata z cytryną/ herbata malinowa	Zupa kalafiorowa na wywarze drobiowym (7,9) Gruszka Herbata zielona z kwiatem wiśni	Makaron kokardki z twarożkiem i sosem truskawkowym (1,7) Brzoskwinie Kompot wieloowocowy/ woda mineralna
Wtorek 20.09 DZIEŃ WŁOSKI 	Bagietka(1), chleb 7 ziaren(1), masło(7), kurczak gotowany, sałatka caprese z pomidorami, mozzarellą, oliwą z oliwek i świeżą bazylią(7), rukola Kawa zbożowa z mlekiem/ herbata czarna	Tiramisu- wyrób własny (1,7) Pomarańczowe półksiężycy z Sycylii Lemoniada cytrynowa	Pizza z sosem pomidorowym, serem mozzarella, szynką/ salami- wyrób własny (1,7) Kompot rabarbarowy/ woda mineralna
Środa 21.09.	Kawiorek(1), chleb pełnoziarnisty(1), masło(7), schab pieczony, serek kanapkowy(7), ogórek świeży Kakao(7)/ herbata miętowa	Zupa krem z cukinii na wywarze drobiowym z prażonymi pestkami dyni (7,9) Jabłko Herbata roiboos	Kasza pęczak(1), gulasz z łopatki wieprzowej, ogórek konserwowy Arbuz Kompot porzeczkowy/ woda mineralna
Czwartek 22.09.	Chleb komiśniak(1), chleb żytni bez drożdży(1), masło(7), jajko gotowane na sałacie(3), szynka słoneczna, papryka Herbata malinowa/ herbata zielona	Zupa cebulowa na wywarze drobiowym z grzankami (1,9) Suszone daktyle Herbata owoce leśne	Ryż jaśminowy, pulpety w sosie koperkowym(7), tarte buraczki Śliwki Kompot jabłkowy/ woda mineralna
Piątek 23.09. MENU UŁOŻONE PRZEZ DZIECI „DZIEŃ PRZEDSZKOLAKA”	Płatki kukurydziane z mlekiem(7), chałka z kruszonką(1), „masło, krem a la nutella- wyrób własny(7) Herbata z cytryną	Lody śmietankowe(7) Sałatka owocowa Lemoniada pomarańczowa	Frytki ziemniaczane z piekarnika, ketchup, hamburgery wieprzowe z sałatą, pomidorem i sosem jogurtowym (1,7) Kompot truskawkowy/ woda mineralna

JADŁOSPIS 19.09. – 30.09.2022 R.

Poniedziałek 26 .09.	Chleb wiejski(1), chleb graham(1), masło(7), pieczona pierś z indyka, serek kanapkowy(7), ogórek konserwowy Herbata z cytryną/ herbata zielona	Zupa wiosenna na wywarze drobiowym (7,9) Banan Herbata malinowa	Klusieczki półfrancuskie(1) podsmażane z kiełbaską i cebulką, kapusta kiszona Jabłko Kompot truskawkowy/ woda mineralna
Wtorek 27.09.	Kawiorek(1), chleb 7 ziaren(1), masło(7), kiełbasa krakowska drobiowa, powidła śliwkowe, kielki rzodkiewki, ogórek zielony Kakao(7)/ herbata malinowa	Krem pomidorowo-paprykowy z jogurtem naturalnym (7,9) Kiwi Herbata z czystka	Ryż na mleku z prażonymi jabłuszkami i cynamonem(7), surówka z marchewki Pomarańcze Kompot porzeczkowy/ woda mineralna
Środa 28.09	Kaszka manna na mleku(1,7), chleb baltonowski(1), chleb razowy(1), masło, szynka ze wsi, sałata, papryka Herbata owoce leśne/ herbata miętowa	Rosolnik z ryżem i koperkiem (9) Suszona żurawina Herbata jabłkowo-gruszkowa	Ziemniaki z koperkiem, gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym(1,3,7), kalarepka do chrupania Winogrono bezpestkowe Kompot wieloowocowy/ woda mineralna
Czwartek 29.09	Chleb komiśniak(1), chleb pełnoziarnisty(1), masło(7), szynka gotowana, pasta jajeczna- wyrób własny(3), rzodkiewki Kawa Inka z mlekiem(7)/ herbata czarna	Zupa z kapusty włoskiej na wywarze drobiowym (9) Śliwki węgierki Herbata poziomkowa	Kasza bulgur(1), sos a la strogonow z szynki wieprzowej z papryką i pieczarkami, ogórek kiszony Gruszka Kompot jabłkowy/ woda mineralna
Piątek 30.09	Chleb na maślanec(1), chleb pełnoziarnisty(1), masło(7) pasta z tuńczyka- wyrób własny, ser żółty(7), sałata, ogórek kiszony Herbata z miodem i cytryną/ herbata żurawinowa	Zupa budyniowa z makaronem literki (1,7) Ananas świeży Herbata rumiankowa	Ziemniaki gotowane z gzikiem(7), frytki warzywne do chrupania Bananowe delfinki Kompot agrestowy/ woda mineralna

Sporządził:

Zatwierdził:

Jadłospis dzieci sporządzony jest zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.