

# JADŁOSPIS



Kids  
Menu

	<b>Pierwsze danie</b>	<b>Drugie danie</b>
<b>Poniedziałek, 17.06.2024</b>  845 kcal 37 g białka 20 g tłuszczu 125 g węglowodanów	<b>Zupa ziemniaczana</b> [ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, porcja rosółowa, schab kości, śmietana 12%, mąka pszenna, por, natka pietruszki, sól, przyprawy] <b>Chleb</b> [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	<b>Mięso w sosie myśliwskim z kaszą bulgur</b> [mięso z szynki, kasza bulgur, pieczarki, papryka czerwona, ogórki kiszone, mąka pszenna, przecier pomidorowy, olej rzepakowy, masło klarowane, śmietana 12%, koperek, sól, przyprawy] <b>Kompot owocowy</b> [mieszanka kompotowa mrożona (aronia, porzeczką czerwoną, truskawka, śliwka b/p), cukier]
<b>Wtorek, 18.06.2024</b>  840 kcal 39 g białka 20 g tłuszczu 127 g węglowodanów	<b>Zupa brokułowa</b> [brokuły mrożone, marchew, pietruszka, seler, porcja rosółowa, schab kości, mąka pszenna, śmietana 12%, śmietanka 36%, serek topiony gouda, por, natka pietruszki, sól, przyprawy] <b>Chleb</b> [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	<b>Sznycelki drobiowe</b> [filet z kurczaka mielony, bułka pszenna, jajka, bułka tarta (zaw. mąka pszenna, sojowa), olej rzepakowy, por, sól, przyprawy] <b>Puree ziemniaczane</b> [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól] <b>Fasolka szparagowa</b> [fasolka szparagowa mrożona, masło klarowane, sól] <b>Sok 100% multiwitamina</b>
<b>Środa, 19.06.2024</b>  730 kcal 23 g białka 17 g tłuszczu 115 g węglowodanów	<b>Zupa gulaszowa</b> [ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, mięso z szynki, papryka czerwona, ogórki kiszone, mąka pszenna, śmietana 12%, koncentrat pomidorowy, por, sól, przyprawy] <b>Chleb</b> [mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, z dodatkiem słonecznika, lnu, sezamu]	<b>Pyzy drożdżowe w sosie truskawkowo-jogurtowym</b> [pyzy drożdżowe, jogurt naturalny (mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii), truskawki mrożone, cukier trzcinowy] <b>Woda mineralna niegazowana</b>
<b>Czwartek, 20.06.2024</b>  805 kcal 35 g białka 27 g tłuszczu 108 g węglowodanów	<b>Zupa pomidorowa z ryżem</b> [marchew, pietruszka, seler, porcja rosółowa, schab kości, ryż biały, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, śmietana 12%, por, natka pietruszki, sól, przyprawy]	<b>Kotlet schabowy</b> [schab b/k, bułka tarta (zaw. mąkę pszenną, soję), olej rzepakowy, jajka, sól, przyprawy] <b>Puree ziemniaczane</b> [ziemniaki, mleko 2%, , koperek, sól] <b>Surówka z sałaty lodowej, pomidora i ogórka</b> [sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, olej rzepakowy, szczypiorek, natka pietruszki, sól, przyprawy] <b>Kompot wiśniowy</b> [wiśnie, cukier]
<b>Piątek, 21.06.2024</b>	<b>Zakończenie roku szkolnego</b>	

Przyprawy użyte do przygotowania obiadu mogą zawierać zboża zawierające gluten, jaja, mleko (tęcznie z laktozą), soję, gorczycę, seler i orzeszki ziemne.