

**Jadłospis od 12.03.2018r. do 16.03.2018r.**

<b>Data</b>	<b>I Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>
<b>Pon. 12.</b>	Chleb wieloziarnisty z masłem, tuńczykiem i pomidorem, kawa inka z mlekiem i cukrem trzcinowym, herbata zielona	Jogurt z mussem owocowym	Zupa z ziemniaczana z zasmażką na korpusie, pulpety z indyka w sosie koperkowo śmietanowym, kasza jęczmienna, surówka z ogórka kiszzonego z marchewką i oliwą z oliwek, kompot wieloowocowy
<b>Wtr. 13.</b>	Kolorowe kanapki z chleba razowego z masłem, serem żółtym, wedliną drobiową, pomidorem, szczypiorkiem, rzodkiewką, kakao, herbata	Sok (marchewka, burak, jabłko) wyciskany w przedszkolu, świder maślany	Zupa pomidorowa z ryżem na maselku ze śmietaną i zieloną pietruszką, zapiekanka z ziemniaków i warzyw serem mozzarella i wedliną wieprzową z sosem pomidorowo jogurtowym, kompot z jabłek
<b>Śr. 14.</b>	Parówka z szynki, bułka weka z masłem, kalarepka w kawałku, kawa inka z mlekiem, herbata	Ciasto marchewkowe- wypiek własny herbata owocowa z cukrem trzcinowym	Zupa krupnik z kaszy gryczanej z ziemniakami i koperkiem na maśle, jajko sadzone, ziemniaki, zielona fasolka szparagowa blanszowana na maśle, kompot wieloowocowy, banan
<b>Czw. 15.</b>	Twarożek ze szczypiorkiem, rzodkiewką, pieczywo wieloziarniste z masłem, kakao, herbata	Talerzyk pełen warzyw ( seler naciowy, kiełki brokuł i rzodkiewki, papryka, marchewka, kalarepka) wafelek ryżowy	Barszcz ukraiński z ziemniakami i czerwoną fasolką, na mięsie ze śmietaną, Bitki z szynki w sosie pieczeniowym, kasza jaglana, marchewka mini na parze, woda do picia
<b>Pią. 16.</b>	Jajko gotowane , sos jogurtowo chrzanowy z ogórkiem kiszonym, pieczywo pszenne z masłem, herbata miętowa z cukrem trzcinowym	Chałka z masłem miodem , mleko do picia,	Zupa kalafiorowa z kluseczkami lanymi na maśle ze śmietaną, koperkiem i zieloną pietruszką, Ryba miruna w panierce gryczanej z pieca, ryż brązowy sałata lodowa z kukurydzą papryką i sosem winegre, woda z cytryną, jabłko

**UWAGA : Potrawy, produkty zawierające alergeny.** Na terenie naszej kuchni w danym dniu w trakcie przygotowania posiłków wykorzystano produkty zawierające substancję mogące powodować alergię lub reakcję nietolerancji ( zgodnie Rozp. PEiR 1169/2011 Z 25.10.2011r w/s przekazywania konsumentom informacji na temat żywności: )\*

śladowe ilości dwutlenku siarki, sezamu, orzechy arachidowe, ( w przyprawach używanych do potraw) orzechy inne soja, , glutenu \*mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

\*sól, gorczyca \*zboża: pszenicę , żyto, jęczmień! \*seler występuje w każdej zupie , \* jaja, \* ryba