

Jadłospis

PONIEDZIAŁEK 15.04.2024r

- Zupa: Zupa Meksykańska z kolorową fasolką, kukurydzą z dodatkiem pieczonej karkówki i pomidorami (250ml)(9)
- II Danie: Zapiekany ryż z jabłkami, z dodatkiem kaszy jaglanej, cynamonem, prażonymi ziarnami słonecznika i dyni, oraz polewą z jogurtu (200g / 50ml) (7)
/ dla alergików polewa z jogurtu kokosowego.
Świeży sok, naturalnie tłoczony, owocowo - warzywny (200ml)

WTOREK 16.04.2024r

- Zupa: Zupa krupnik z kaszą jaglaną (250ml) (9)
- II Danie: Fasolka po bretońsku z kiełbasą (120g), ziemniaki z koperkiem (150g)
Świeży sok, naturalnie tłoczony, owocowy (200ml)

ŚRODA 17.04.2024r

- Zupa: Zupa ogórkowa z ziemniakami, śmietaną 12% i natką pietruszki (250ml) (7,9)
/ dla alergików bez śmietany.
- II Danie: Gulasz wieprzowy (150g), kasza gryczana (100g)
surówka selerowa z jabłkiem i żurawiną (85g)
Świeży sok, naturalnie tłoczony, owocowo - warzywny (200ml)

CZWARTEK 18.04.2024r

- Zupa: Krem z białych warzyw posypany prażonymi pestkami słonecznika i dyni, pesto z rukoli i śmietaną 30% / dla alergików bez śmietany (250ml) (7,9)
- II Danie: Kotlet schabowy w panierce z jajka i bułki tartej / dla alergików w bułce bezglutenowej (80g), ziemniaki z koperkiem (150g),
surówka Colesław z białej kapusty, marchewki, pora i chrzanu (85g)
Świeży sok, naturalnie tłoczony, owocowy (200ml)

PIĄTEK 19.04.2024r

- Zupa: Zupa Arielki z ziemniakami, łososiem, selerem naciowym, groszkiem i pomidorami (250ml) (4,9)
- II Danie: Jajo ekologiczne w sosie musztardowym posypane szczypiorkiem (1sztuka) (3),
ziemniaki z koperkiem (150g), fasola szparagowa zielona i żółta z prażonymi pestkami słonecznika i dyni na maśle klarowanym (85g)
Świeży sok, naturalnie tłoczony, owocowo-warzywny (200ml)

INFORMACJA DLA RODZICÓW: *Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*