

Data	Śniadanie	Zupa	II Danie
Poniedziałek 29.04.2024	<p>Kawa zbożowa: kawa zbożowa* (<i>gluten</i>), mleko 2% tł. (<i>mleko</i>).</p> <p>Chleb razowy* (<i>gluten</i>) oraz baton pszenny (<i>gluten, mleko</i>) z masłem 83% tł. (<i>mleko</i>) i szynką wieprzową 100% mięsa* oraz pasta humus*, a także warzywa: kalarepa, papryka czerwona, kiełki warzyw, seler naciowy.</p> <p>Dodatkowo pestki dyni.</p> <p>Owoc: banan i kiwi</p>	<p>Zupa z fasolki szparagowej z ryżem brązowym:</p> <p>wywar mięsny z udźca indyka, fasolka szparagowa zielona, por, włoszczyzna (<i>seler</i>), koperek, ryż brązowy, śmietana 18% tł. (<i>mleko</i>), jogurt naturalny typu greckiego (<i>mleko</i>).</p>	<p>Zapiekanka makaronowa z kurczaka i warzyw z sosem serowym:</p> <p>makaron pszenny rurki z warzywami (<i>gluten</i>), podpieczony w piecu konwekcyjnym fileta z kurczaka, brokuł, kalafior, marchewka, groszek, natka pietruszki, ser mozzarella* (<i>mleko</i>), śmietana 18% tł. (<i>mleko</i>), jajko (<i>jaja</i>).</p> <p>Kompot owocowy*</p>
Wtorek 30.04.2024	<p>Herbata czarna z cytryną.</p> <p>Chleb razowy* (<i>gluten</i>) oraz baton pszenny (<i>gluten, mleko</i>) z masłem 83% tł. (<i>mleko</i>) i serkiem śmietankowym* (<i>mleko</i>) / z ziołami* (<i>mleko</i>) oraz pasta rybna (makrela w sosie pomidorowym* (<i>ryba</i>), serek śmietankowy* (<i>mleko</i>), czerwona cebula, szczypior), a także warzywa: pomidor malinowy, ogórek zielony, liście szpinaku.</p> <p>Dodatkowo orzechy nerkowca (<i>orzechy</i>).</p> <p>Owoc: gruszka</p>	<p>Zupka koperkowa z makaronem pszennym muszelka:</p> <p>wywar mięsny z udźca indyka, świeży koperek, włoszczyzna (<i>seler</i>), śmietana 18% (<i>mleko</i>), jogurt naturalny typu greckiego (<i>mleko</i>).</p>	<p>Kotlet siekany z indyka z ziemniakami i surówką z marchewki:</p> <p>Smażony na oleju rzepakowym kotlet z: fileta z kurczaka, sera mozzarella* (<i>mleko</i>), cebuli, natki pietruszki, mąki pszennej (<i>gluten</i>), jajka (<i>jaja</i>).</p> <p>Całość podana z ugotowanymi ziemniakami i surówką z marchewki: marchew, jabłko, jogurt naturalny typu greckiego (<i>mleko</i>).</p> <p>Kompot owocowy*</p>
Środa 01.05.2024	DZIEŃ WOLNY		
Czwartek 02.05.2024	<p>Herbata odporność*.</p> <p>Chleb razowy* (<i>gluten</i>) oraz baton pszenny (<i>gluten, mleko</i>) z masłem 83% tł. (<i>mleko</i>) i serem żółtym gouda* (<i>mleko</i>) oraz kabanos drobiowy z indykiem*, a także warzywa: ogórek kiszony, marchew, papryka czerwona, rukola.</p> <p>Dodatkowo pestki słonecznika.</p> <p>Owoc: jabłko</p>	<p>Krupnik z kielbasą z szynki 100%, kaszą jęczmienną i ziemniakami:</p> <p>wywar mięsny z udźca indyka, podpieczona w piecu konwekcyjnym kielbasa z szynki wieprzowej 100% mięsa*, ziemniaki, włoszczyzna (<i>seler</i>), natka pietruszki, kasza jęczmienna (<i>gluten</i>).</p>	<p>Naleśniki z serkiem czekoladowym i dżemem brzoskwiniowym:</p> <p>smażone na oleju rzepakowym naleśniki z mąką pszennej (<i>gluten</i>), mąki żytniej (<i>gluten</i>), jajka (<i>jaja</i>), mleka 2% tł. (<i>mleko</i>).</p> <p>Nadzienie do wyboru: serek kanapkowy czekoladowy* (<i>mleko</i>) oraz dżem brzoskwiniowy 100% owoców*.</p> <p>Kompot owocowy*</p>
Piątek 03.05.2024	DZIEŃ WOLNY		

Data	Śniadanie	Zupa	II Danie
Poniedziałek 06.05.2024	Rumianek. Chleb razowy* (<i>gluten</i>) oraz baton pszenny (<i>gluten, mleko</i>) z masłem 83% tł. (<i>mleko</i>) i kiełbasą suchą krakowską* oraz ser biały prażony* (<i>mleko</i>), a także warzywa: ogórek kiszony, papryka żółta, rzodkiewka, rukola. Dodatkowo orzechy włoskie (<i>orzechy</i>). Owoc: gruszka i pomarańcza	Zupa krem ze szpinaku z kaszą kuskus: wywar mięsny z udźca indyka, szpinak, włoszczyzna (<i>seler</i>), natka pietruszki, jogurt naturalny typu greckiego (<i>mleko</i>), kasza kuskus (<i>gluten</i>).	Łazanki z kielbaską z szynki wieprzowej: Łazanki z ugotowanego makaronu pszennego łazanka (<i>gluten</i>), podpieczonej w piecu konwekcyjnym kiełbasy z szynki wieprzowej 100% mięsa*, kapusty kiszonej, kapusty białej, przecieru pomidorowego. Kompot owocowy*
Wtorek 07.05.2024	Herbata czarna z cytryną i imbirem Budyń czekoladowy: budyń czekoladowy*, mleko 2% tł. (<i>mleko</i>) Chleb razowy* (<i>gluten</i>) oraz baton pszenny (<i>gluten</i>) z masłem 83% tł. (<i>mleko</i>) i szynką wieprzową 100% mięsa * oraz zieloną pastą (groszek konserwowy, serek śmietankowy* (<i>mleko</i>)), a także warzywa: ogórek zielony, papryka czerwona, kiełki warzyw, roszonek. Dodatkowo pestki słonecznika. Owoc: jabłko i arbuz	Zupa gołąbkowa: gotowane mięso mielone z fileta z indyka, kapusta włoska, pomidor, włoszczyzna (<i>seler</i>), por, cebula, czosnek, koper, przecier pomidorowy, ryż biały, śmietana 18% tł. (<i>mleko</i>).	Placki z ricotty z bananami: smażone na oleju rzepakowym placki z: mąki pszennej (<i>gluten</i>) i mąki żytniej (<i>gluten</i>), sera ricotta* (<i>mleko</i>), mleka 2% (<i>mleko</i>), masła 82% tł. (<i>mleko</i>), jajek (<i>jaja</i>), bananów. Całość podana z jogurtem borówkowym: borówka mrożona, jogurt naturalny typu greckiego (<i>mleko</i>). Kompot owocowy*
Środa 08.05.2024	Mleko waniliowe: mleko 2% tł. (<i>mleko</i>), laska wanilii. Chleb razowy* (<i>gluten</i>) oraz baton pszenny (<i>gluten, mleko</i>) z masłem 83% tł. (<i>mleko</i>) i paszetem z królikiem* (<i>jaja, gluten</i>) oraz parówki z kurczaka 100% mięsa* z ketchupem*, a także warzywa: pomidor malinowy, marchew, ogórek kiszony, rukola. Dodatkowo pestki dyni. Owoc: jabłko i kiwi	Rosół z makaronem pszennym krajanka i natką pietruszki: wywar mięsny z udźca indyka, marchew, pietruszka, seler (<i>seler</i>), por, lubczyk, natka pietruszki, makaron pszenny krajanka (<i>gluten</i>).	Burgery z indyka z cukinią i kaszą jaglaną z puree ziemniaczano-dyniowym Pieczone w piecu konwekcyjnym burgery z: fileta z piersi indyka, cukinii, kaszy jaglanej, cebuli, czosnku, natki pietruszki, jajka (<i>jaja</i>). Całość podana z puree ziemniaczano-dyniowym: ziemniaki, dynia, masło 83% tł. (<i>mleko</i>) i gotowanym na parze bukietem warzyw (kalafior, brokuł, marchew). Kompot owocowy*
Czwartek 09.05.2024	Herbata malinowa z kwiatem róży Chleb razowy* (<i>gluten</i>) oraz baton pszenny (<i>gluten, mleko</i>) z masłem 83% tł. (<i>mleko</i>) i serem żółtym tyłzyckim* (<i>mleko</i>) oraz sałatka jarzynowa: marchew, pietruszka, seler (<i>seler</i>), kukurydza konserwowa, jajko ugotowane na twardo (<i>jaja</i>), majonez* (<i>jaja, gorczyca</i>)), a także warzywa: kalarepa, papryka żółta, pomidor koktajlowy, liście szpinaku. Dodatkowo orzechy nerkowca (<i>orzechy</i>). Owoc: banan i mandarynka	Zupa krem ziemniaczana z grzankami: wywar mięsny z udźca indyka, ziemniaki, seler (<i>seler</i>), marchewka, por, cebula, czosnek, natka pietruszki, śmietana 18% (<i>mleko</i>), grzanki (wyrób własny z chleba zwykłego <i>gluten</i>).	Kurczak w sosie śmietanowo-porowym z ryżem białym i surówką z czerwonej kapusty: Filet z kurczaka podsmażony na oleju rzepakowym, a następnie duszony w sosie: marchew, por, koper, śmietana 18% tł. (<i>mleko</i>). Całość podana z ugotowanym ryżem białym z dodatkiem masła 83% tł. (<i>mleko</i>) i surówką z czerwonej kapusty: czerwona kapusta, kukurydza konserwowa, śmietana 12% tł. (<i>mleko</i>), natka pietruszki. Kompot owocowy*
Piątek 10.05.2024	Melisa z pomarańczą Chleb razowy* (<i>gluten</i>) oraz baton pszenny (<i>gluten</i>) z masłem 83% tł. (<i>mleko</i>) i szynką wieprzową 100% mięsa * oraz twarogiem z warzywami (twaróg (<i>mleko</i>), jogurt naturalny typu greckiego (<i>mleko</i>), ogórek zielony, rzodkiewka, koper), a także warzywa: ogórek zielony, pomidor czekoladowy, kiełki warzyw, sałata strzypiasta zielona. Dodatkowo pestki dyni. Owoc: gruszka i melon	Zupka pomidorowa z makaronem pszennym koraliki: wywar mięsny z udźca indyka, pasata pomidorowa, przecier pomidorowy, włoszczyzna (<i>seler</i>), natka pietruszki, śmietana 18% tł. (<i>mleko</i>), makaron pszenny koraliki (<i>gluten, jaja</i>).	Ryba z frytkami i marchewką z groszkiem: Pieczona w piecu konwekcyjnym ryba Miruna (<i>ryby</i>) w panierce z bułki tartej (<i>gluten</i>), mąki pszennej (<i>gluten</i>) i jajka (<i>jaja</i>). Całość podana z frytkami pieczonymi w piecu konwekcyjnym i marchewką z groszkiem: marchew, groszek, masło 83% tł. (<i>mleko</i>), mąka ziemniaczana. Kompot owocowy*.

Dotyczy jadłospisu w dniach 29.04.2024-02.05.2024

Dzieci maja dostęp do wody niegazowanej przez cały dzień.

Do przygotowywania potraw używamy następujących przypraw: sól biała jodowana, sól himalajska, pieprz czarny, pieprz ziółowy, papryka słodka, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk suszony, pietruszka suszona, koper suszony, przyprawa do mięs linia szkoła, curry, oregano suszone.

Alergeny wyróżnione zostały na jadłospisie pogrubioną czcionką.

Wszelkie zmiany w jadłospisie uzależnione od dostaw artykułów spożywczych

***pomimo największych starań, istnieje możliwość, że w rybie trafi się ość.**

- * *Kawa zbożowa (Inka)*: zboża 78% (jęczmień, żyto), cykoria.
- * *Szynka wieprzowa 100% mięsa (Dobra Dolina)*: mięso wieprzowe z szynki (100 g produktu otrzymano ze 100 g mięsa wieprzowego z szynki), sól, ocet w proszku, naturalny aromat, ekstrakty przypraw i owoców.
- * *Pasta humus (Wawrzyniec)*: ciecierzycy, olej rzepakowy, woda, pestki dynii, nasiona słonecznika, sól, cukier, czosnek, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, kmin rzymski.
- * *Ser mozzarella (Mlekpól)*: mleko, sól, kultury bakterii mlekowych.
- * *Serek Capresi śmietankowy z ziołami plastry (Polmlek)*: serek śmietankowy 93,5 %, stabilizator: żelatyna wieprzowa, białka mleka, sól, zioła 0,6 %.
- * *Serek Capresi śmietankowy (Polmlek)*: serek śmietankowy 97,7 %, stabilizator: żelatyna wieprzowa, białka mleka, sól, aromat śmietankowy.
- * *Serek śmietankowy naturalny Łaciaty (Mlekpól)*: serek śmietankowy, białka mleka, sól.
- * *Filet z makreli w kremie pomidorowym (Lisner)*: filety z makreli, sos pomidorowy [woda, koncentrat pomidorowy, cukier, olej rzepakowy, sól, ocet spirytusowy, przyprawy, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające: guma guar, aromat].
- * *Herbata na odporność Ziola Mnicha (Herbapol)*: korzeń prawoślazu, liść babki lancetowatej, owoc bzu czarnego, kłącze imbiru, kłącze kurkumy, liść mięty pieprzowej.
- * *Ser żółty gouda (Mlekpól)*: mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna.
- * *Kabanos drobiowy z indykiem (Tarczyński, Gryzzale)*: mięso z kurczaka, mięso z indyka, skrobia, sól, substancja żelująca: alginian sodu, przyprawy, aromaty, acerola w proszku.
- * *Kiełbasa z szynki wieprzowej 100% mięsa (Dobra Dolina)*: mięso wieprzowe (100 g produktu otrzymano ze 100 g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, błonnik pszenny bezglutenowy, białko wieprzowe, susz z owoców aceroli.
- * *Serek czekoladowy kanapkowy (Hochland)*: ser twarogowy, cukier, miazga kakaowa, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, skrobia z tapioki, sól. Zawartość czekolady 8 %.
- * *Dżem brzoskwiniowy 100% owoców Łowicz, opakowanie 210 g*: brzoskwinie (100 g brzoskwiń zużyto na 100 g produktu), cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca - pektyny, Sporządzono ze 100 g owoców na 100 g produktu.

Dotyczy jadłospisu w dniach 06.05.2024-10.05.2024

Dzieci mają dostęp do wody niegazowanej przez cały dzień.

Do przygotowywania potraw używamy następujących przypraw: sól biała jodowana, sól himalajska, pieprz czarny, pieprz ziółowy, papryka słodka, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk suszony, pietruszka suszona, koper suszony, przyprawa do mięs linia szkoła, curry, oregano suszone.

Alergeny wyróżnione zostały na jadłospisie pogrubioną czcionką.

Wszelkie zmiany w jadłospisie uzależnione od dostaw artykułów spożywczych

***pomimo największych starań, istnieje możliwość, że w rybie trafi się ość.**

**Kiełbasa krakowska sucha (Tarczyński):* mięso wieprzowe z szynki, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne, Ze 146 g mięsa wieprzowego z szynki wyprodukowano 100 g produktu.

* *Ser biały prażony Sobik (Lactalis):* mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii.

* *Kiełbasa z szynki wieprzowej 100% mięsa (Dobra Dolina):* mięso wieprzowe (100 g produktu otrzymano ze 100 g mięsa wieprzowego), sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, błonnik pszenny bezglutenowy, białko wieprzowe, susz z owoców aceroli.

* *Budyń czekoladowy (Winiary):* skrobia, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu.

* *Szynka wieprzowa 100% mięsa (Dobra Dolina):* mięso wieprzowe z szynki (100 g produktu otrzymano ze 100 g mięsa wieprzowego z szynki), sól, ocet w proszku, naturalny aromat, ekstrakty przypraw i owoców.

* *Serek śmietankowy naturalny Łaciaty (Mlepol):* serek śmietankowy, białka mleka, sól.

* *Ser ricotta (Euroser):* serwatka z mleka, śmietanka z mleka, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy. Zawartość tłuszczu w suchej masie min. 40 %.

* *Pasztet dworski z królikiem (Profi):* mięso z kurcząt 35 %, tłuszcz wieprzowy, wątroba z kurcząt 18 %, mięso z królika 10 %, jaja, cebula, sól, czosnek, przyprawy.

* *Parówki z kurczaka 100% mięsa (krakus):* mięso z kurczaka (100 g produktu wytworzono ze 100 g mięsa z kurczaka), sól, aromaty, glukoza, przyprawy, kultury bakterii startowych.

* *Ketchup (Devoley):* 79 % przecier pomidorowy (206 g pomidorów na 100 g ketchupu), cukier, ocet spirytusowy, naturalna sól kamienna, przyprawy, naturalne składniki.

* *Ser żółty tyłżycki (Mlepol):* mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia.

* *Majonez (Kielecki):* olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7 %).