

***MENU 04-08.03.2024r.**

Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad	Zupa	Podwieczorek
Poniedziałek	<p>Płatki gryczane na mleku⁷. Pieczywo mieszane¹ (chleb pszenno-żytni, chleb żytni) z masłem i twarożkiem⁷ z dymką. Mix warzyw: ogórek świeży, papryka czerwona. (dieta: flora/ chleb bezglutenowy/ wędlinka) Herbata owocowa.</p>	<p>Ziemniaki puree z koperkiem, kotlecik drobiowy. Jarzynka: Marchewki juniorki. Surówka colesław. (dieta: olej rzepakowy)</p>	<p>Zupka⁹ pomidorowa z makaronem, zabiellana mlekiem⁷. (dieta: zupka jarzynowa/ bez mleka)</p>	<p>Ciasto marchewkowe^{1,3,7} z przecierem jabłkowym. Kakao na mleku⁷ do picia. (dieta: placuszki marchewkowe z mąki kukurydzianej bez jaj i mleka/ kakao na bazie napoju roślinnego do picia)</p>
Wtorek	<p>Kasza kukurydziana na mleku⁷. Pieczywo mieszane¹ (chleb pszenno-żytni, chleb żytni) z masłem⁷ i pasztecikiem. (dieta: flora/ chleb bezglutenowy/ wege: pasta z cieciorke) Mix warzyw: Papryka kolorowa. Herbata czarna.</p>	<p>Ryż pełnoziarnisty, gulasz wieprzowy w sosie jarzynowym. (dieta: gulasz strączkowy) Jarzynka: Dynia z groszkiem. Surówka: Mizeria z jogurtem naturalnym⁷. (dieta: olej rzepakowy)</p>	<p>Zupka⁹ koperkowa z ziemniakami i śmietanką⁷. (dieta: bez śmietany)</p>	<p>Serek mascarpone z jogurtów greckich⁷ i musem jabłkowym. (dieta: pudding ryżowy na bazie napoju roślinnego, z musem jabłkowym)</p> <p>Owoce sezonowe na talerzyku.</p>
Środa	<p>Mini makaronik^{1,3} na mleku. (Dieta: Makaron bezglutenowy na mleku roślinnym). Pieczywo mieszane (chleb pszenno-żytni, chleb żytni) z masłem i pastą jajeczną³ ze szczypiorkiem. Mix warzyw: pomidor, rzodkiewka. (dieta: flora/ chleb bezglutenowy/ pasta z soczewicy) Mięta.</p>	<p>Ziemniaki puree, sztuka mięsa wieprzowego w sosie pieczeniowym. Jarzynka: Kapusta kiszona z oliwką. Surówka: Rukola z sałatą lodową, papryką żółtą i jogurtem naturalnym⁷. (dieta: olej rzepakowy)</p>	<p>Zupka⁹ z groszku z kaszą jęczmienną¹. (dieta: kasza jaglana)</p>	<p>Ciasteczka^{3,7} z kleiku ryżowego z wiórkami kokosowymi⁸. Mleczny⁷ koktajl owocowy. (dieta: racuszki bananowe z mąki kukurydzianej bez jaj i mleka/ owocowy napój roślinny do picia)</p>



jemyzielone.pl

Czwartek	<p>Płatki kukurydziane typu „corn flakes” na mleku⁷. (dieta: mleko roślinne) Pieczywo mieszane¹ (chleb pszenno-żytni, chleb żytni) z masłem, sałatą rzymską i wędlinką. Mix warzyw: ogórek kiszony, kalarepka. (dieta: flora/ chleb bezglutenowy, dżem 100% owoców) Herbata owocowa.</p>	<p>Kasza bulgur¹, kotlecik jajeczny³ ze szczypiorkiem. (dieta: kasza jaglana/ kotlecik warzywny) Jarzynka: Fasolka szparagowa zielona z kukurydzą i oliwką. Surówka: Jarmuż z marchewką, jabłkiem i jogurtem naturalnym⁷. (dieta: olej rzepakowy)</p>	<p>Krem⁹ z dyni z ziemniakami i mleczkiem kokosowym. (dieta: bez mleka kokosowego)</p>	<p>Waniliowy twarożek⁷ z miodem podany na pieczywie WASA. (dieta bezglutenowa: wafel ryżowy z dżemem 100%, dieta bezmleczna: pieczywo WASA z dżemem 100%).</p>
Piątek	<p>Bawarka na mleku⁷. Pieczywo mieszane (bułka wrocławska chleb pszenno-żytni, chleb żytni) z masłem, z nutellą⁷ (pasta z daktyli). Mix warzyw: ogórek zielony. (dieta: flora/ chleb bezglutenowy/ pasta z daktyli) herbata czarna)</p>	<p>Ziemniaki puree z koperkiem, nugettsy rybne⁴. (dieta: jajko sadzone) Jarzynka: Marchewka z groszkiem. Surówka: Kalarepka z kapustą pekińską, brzoskwinką, szczypiorkiem i jogurtem greckim⁷. (dieta: olej rzepakowy)</p>	<p>Zupka⁹ ogórkowa z ziemniakami.</p>	<p>Pieczone jabłka z cynamonem. Kefir⁷ do picia. (dieta: gotowane płatki ryżowe na bazie napoju roślinnego z pieczonymi jabłkami)</p>

Dzieci przebywające na diecie mają zapewnione kaszki bezmleczne owocowe i kleiki bezmleczne.

Ponadto wszystkie dzieci dostają wodę na żądanie. Dodatkowo do zup jest wysokiej jakości oliwa z oliwek lub masło.

Informacje o składnikach alergicznych użytych do przygotowania posiłków zgodnie z jadłospisem opracowano zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).