

**\*MENU 08-12.04.2024r.**

Dni tygodnia	Śniadanie	Obiad	Zupa	Podwieczorek
<b>Poniedziałek</b>	<p>Waniliowa kasza manna<sup>1</sup> na mleku<sup>7</sup>. Pieczywo mieszane<sup>1</sup> (chleb pszenno-żytni, chleb żytni) z masłem<sup>7</sup> i z twarożkiem<sup>7</sup> ze szczypiorkiem. Mix warzyw: papryka czerwona, rzodkiewka. (dieta: flora/dżem 100 % owoców/ chleb bezglutenowy) Herbata owocowa.</p>	<p>Kasza bulgur, gulasz z łopatki wieprzowej, z czerwoną cebulką, w sosie paprykowym. (dieta wege: gulasz strączkowy/ dieta bg: kasza jagłana) Jarzynka: Brokuły. Surówka: Marchewka z jabłkiem i jogurtem naturalnym<sup>7</sup> na słodko. (dieta bm: olej rzepakowy)</p>	<p>Zupka<sup>9</sup> kalafiorowa z ryżem i mleczkiem kokosowym<sup>8</sup>.</p>	<p>Ciasto biszkoptowe<sup>1,3</sup> z owocem. Kakao na mleku<sup>7</sup> do picia. (dieta: racuszki z owocem z mąki kukurydzianej bez jaj i mleka/ kakao na bazie napoju roślinnego do picia)</p>
<b>Wtorek</b>	<p>Kakao na mleku<sup>7</sup>. Pieczywo mieszane<sup>1</sup> (chleb pszenno-żytni, chleb żytni) z masłem<sup>7</sup>. Jajecznica<sup>3</sup> ze szczypiorkiem. Mix warzyw: kalarepa, ogórek świeży. (dieta: flora/ dieta bez jajka: wędlinka/ dieta bezmleczna: jajko gotowane, herbata owocowa)</p>	<p>Ziemniaki puree, filet z kurczaka panierowany. (dieta wege: kotlecik z cieciorci, brokuła i kalafiora) Jarzynka: Fasolka szparagowa zielona. Surówka z buraczka na zimno.</p>	<p>Pejzanka<sup>9</sup> z kapustą białą, cebulką i ziemniakami.</p>	<p>Ciasteczka<sup>3</sup> z kaszy jaglanej, banana, żurawiny suszonej i płatków owsianych<sup>1</sup>, z dodatkiem miodu. Kawa zbożowa<sup>1</sup> na mleku<sup>7</sup> do picia. (dieta: ciasteczka bez jaj i mleka/ kawa zbożowa<sup>1</sup> na bazie napoju roślinnego do picia)</p>
<b>Środa</b>	<p>Ryżanka na mleku<sup>7</sup>. (dieta: płatki ryżowe z mlekiem roślinnym) Pieczywo mieszane<sup>1</sup> (chleb pszenno-żytni, chleb żytni)<sup>1</sup> z masłem<sup>7</sup> i z wędlinką. Mix warzyw: ogórek kiszony, pomidor. (dieta: flora/ pasta warzywna/ chleb bezglutenowy) Herbata owocowa.</p>	<p>Ziemniaki puree, pałka z kurczaka. (dieta wege: pulpecik warzywny) Jarzynka: Brukselka z marchewką junior. Surówka: Cukinia z kukurydzą, kalarepką i jogurtem naturalnym<sup>7</sup>. (dieta bm: olej rzepakowy)</p>	<p>Zupka<sup>9</sup> jarzynowa z kalarepką i ziemniakami.</p>	<p>Kokosowe<sup>8</sup> kulki mocy z twarogu<sup>7</sup>. (dieta: kulki mocy na bazie daktyli suszonych)</p> <p>Owoc sezonowy na talerzyku.</p>



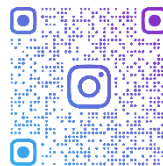
jemyzielone.pl

<b>Czwartek</b>	Płatki żytnie <sup>1</sup> na mleku <sup>7</sup> . (dieta: z mlekiem roślinnym) Pieczywo mieszane <sup>1</sup> (chleb pszenno-żytni, chleb żytni) z masłem <sup>7</sup> , pastą rybną z pomidorami. Herbata czarna. (dieta: flora/ chleb bezglutenowy/ pasta rybną bez pomidora)	Kluski leniwe z sosem jogurtowo- truskawkowym. (dieta bm/bj/bj: kluski bezpieczne, sos truskawkowy) Surówka: Marchewka z brzoskwinia i olejem rzepakowym.	Barszcz <sup>9</sup> ukraiński z ziemniakami i jajkiem <sup>3</sup> . (dieta: bez jaja)	Deser ryżowy z jogurtem greckim <sup>7</sup> , musem truskawkowym. (dieta: deser ryżowy bez jogurtu z musem truskawkowym)
<b>Piątek</b>	Kluski lane <sup>1,3</sup> na mleku <sup>7</sup> . Pieczywo mieszane <sup>1</sup> (bułka wrocławska, chleb pszenno-żytni, chleb żytni) <sup>1</sup> z masłem <sup>7</sup> i serem żółtym <sup>7</sup> . Mix warzyw: pomidorki, ogórek kiszony. (dieta: flora/ pasta z soczewicy/ chleb bezglutenowy) Mięta.	Ziemniaki puree, paluszki z mintaja <sup>4</sup> . (dieta wege bez ryb: jajko sadzone) Jarzynka: Kalafior. Surówka: Ogórki kiszony z cebulką dymką, jabłkiem i olejem rzepakowym.	Zupka <sup>9</sup> z pieczonej papryki czerwonej z kaszą jaglaną.	Koktajl truskawkowy na bazie maślanek <sup>7</sup> . Chrupki kukurydziane. (dieta: Koktajl na bazie napoju roślinnego, chrupki kukurydziane)  Owoc sezonowy na talerzyku.

**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 (...).*



JEMYZIELONE.PL