

WIOSNA

WIOSNA					
DZIEŃ	ŚNIADANIE 20-25 % energii	ZUPA	DESER	OBIAD 30-35% energii	OWOC
Dzień 1	Jęczmienny kociołek smakosza (gluten) na mleku z suszonymi morelami (siarczyny) 200ml Chleb graham (gluten) 50g z masłem (mleko) 15g, serem żółtym (mleko) 50g i pomidorem 30g posypyany kielkami rzodkiewki 3g, Herbatka z cytrynką 200ml	Krem szpinakowy z groszkiem ptysiowym z ziemniakami i natką pietruszki (gluten, seler, mleko) 250ml	Koktajl truskawkowy (mleko) z biszkoptem (mleko, gluten, jaja) 150g	Ragout drobiowe z warzywami (gluten, mleko, seler) 150g, ryż paraboliczny na sypko 150g, surówka z tartej marchewki z siemieniem lnianym (mleko) 60g, Kompot z owoców leśnych 200ml	Owoc sezonowy
Dzień 2	Kanapka z chleba żytniego (gluten) 50g z masłem (mleko) 15g i sałatą masłową 15g, łódeczki z jajka w dipie jogurtowo koperkowym (mleko) 1szt/20g, ogórek kiszony do chrupania, Kakao na mleku 200ml	Pomarańczowy krem z dyni z ziarnem słonecznika z natką pietruszki (gluten, mleko, seler) 250 ml	Warzywka w słupkach do chrupania – marchewka, seler naciowy, kalarepka 50g	Rumszyk z cebulką (gluten, jaja) 60g, pure ziemniaczane 150g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z oliwą z oliwek 60g, Kompot gruszkowy 200ml	Owoc sezonowy
Dzień 3	Buleczka wrocławska (gluten) 60g z masłem (mleko) 15g i wędliną drobiową (gluten) 50g, sałatka z makaronu w kształcie ryżu z warzywami (gluten, jaja, gorczyca) własnego wyrobu 70g, Kawa inka (gluten) na mleku 200ml	Barszcz ukraiński z ziemniaczkami i natką pietruszki (seler, gluten, mleko) 250ml	Budyń czekoladowy z plasterkami banana (mleko) 150g	Esklopki drobiowe (gluten, jaja) 60g, ziemniaki z koperkiem 150g, mizeria z rzodkiewką i szczypiorkiem (mleko) 60g kompot truskawkowy 200ml	Owoc sezonowy
Dzień 4	Kasza manna (gluten) z brzoskwinką i sezamem na mleku 200ml Połówka bułki z dynią (gluten) 50g z masłem (mleko) 15g, humusem własnego wyrobu (seler) 50g, papryka w słupkach 30g, Napar z rumianku 200ml	Żurek z jajkiem i natką pietruszki (gluten, seler, mleko) 250ml	Serniczek (mleko) na zimno z brzoskwinią 150g,	Zapiekany indyk w sosie rzymskim (seler, mleko, gluten) 150g, kasza jęczmienna (gluten) 150g, surówka wiosenna z pestkami dyni (mleko) 60g, kompot jabłkowy 200ml	Owoc sezonowy
Dzień 5	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Pieczywo graham (gluten) 50g, pasta z zielonego groszku własnego wyrobu (jaja) 30g, ser żółty (mleko) 30g, mix wędlin (gluten, soja) 30g, serek camembert (mleko) 30g, powidła śliwkowe 30g, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka 30g, herbata owocowa 200ml	Krem z kalafiora z płatkami migdałowymi i natką pietruszki (seler, gluten, mleko) 250ml	Ciasto własnego wypieku z owocami (jaja, gluten, mleko) 70g	Naleśniki (mleko, gluten, jaja) z serem twarogowym (mleko) 2szt., polewa na bazie jogurtu naturalnego (mleko) z owocami 60g, marchewka do chrupania 40g, kompot brzoskwińowy 200ml	Owoc sezonowy

W jadłospisie pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/2016

WIOSNA

WIOSNA					
DZIEŃ	ŚNIADANIE 20-25 % energii	ZUPA	DESER	OBIAD 30-35% energii	OWOC
Dzień 6	Makaron literki (gluten) z miodem i suszoną śliwką (siarczyn) na mleku 200ml, bułeczka wrocławska (gluten) 50g z maselkiem (mleko) 15g, pastą drobiowo warzywną własnego wyrobu 50g z rzodkiewką 30g i szczypiorkiem 3g, Napar ze świeżej mięty z cytryną 200ml	Wiosenna zupa warzywna z ziemniaczkami i natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 250ml	Kisiel truskawkowy z jabłkiem prażonym 150g,	Gulasz wieprzowo wołowy (seler, gluten, mleko) 150g, kasza jęczmienna (gluten) 150g, surówka z colesław z ziarnem słonecznika (mleko) 60g, Kompot jabłkowy 200ml	Owoc sezonowy
Dzień 7	Chleb wieloziarnisty (gluten) 50g z maselkiem (mleko) 15g, pastą z pieczonej rybki z serem (mleko) 60g i kolorowymi warzywami 30g, Kakao na mleku 200ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki (seler, gluten) 250ml	Jogurt brzoskwiniowo ananasowy (mleko) z herbatnikiem (mleko, gluten, jaja) 150g	Kotleciki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych (gluten, jaja) 60g, ziemniaki puree 150g, surówka z buraczków 60g, Kompot gruszkowy 200ml	Owoc sezonowy
Dzień 8	Kleik ryżowy na mleku z orzechami 200ml, Bułka grahamka (gluten) z maselkiem (mleko) 15g i ogórkiem zielonym 30g, serek wiejski (mleko) 60g posypyany szczypiorkiem 2g, herbata z hibiskusa 200ml	Zupa fasolowa z majerankiem i natką pietruszki (gluten, mleko, seler) 250ml	Mus truskawkowo bananowy 150g, wafel kukurydziany 1 szt.,	Duszona szynka w sosie własnym 60g, kluseczki śląskie 150g, sałata lodowa z pomidorami w sosie vinegret 60g, kompot z owoców leśnych 200ml	Owoc sezonowy
Dzień 9	Chleb słonecznikowy (gluten) 50g z maselkiem (mleko) 15g, wędliną drobiową (gluten) 50g, i pomidorem 30g, Kawa inka (gluten) na mleku 200ml	Krem cukiniowo marchewkowy z grzankami pszennymi i natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 250ml,	Rogal pszenny (gluten) 60g z maselkiem (mleko) 15g z pastą z twarogu 60g (mleko) i warzyw 30g	Paluszki rybne z fileta 100% (gluten, jaja) 2szt., ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z kiszonej kapusty z marchewką z cebulą 60g, kompot brzoskwiniowy 200ml	Owoc sezonowy
Dzień 10	<u>SZWEDZKI STÓŁ</u> Pieczywo przenno - żytnie (gluten) 50g, Pasta z soczewicy własnego wyrobu (jaja) 30g, ser mozzarella (mleko) 30g, mix wędlin (gluten, soja) 30g, ser żółty (mleko) 30g, dżem owocowy 30g, rzodkiewka, ogórek zielony, pomidor 30g, herbata owocowa 200ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami i natką pietruszki (seler, gluten, mleko) 250ml	Przekładany biszkopt z galaretką własnego wyrobu (jaja, gluten, mleko) 70g	Pierogi ruskie (mleko, gluten) okraszone cebulką 5szt., surówka z marchewki z jabłkiem (mleko) 60g, kompot truskawkowy 200ml	Owoc sezonowy

W jadłospisie pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny zgodnie z rozporządzeniem 1169/2016