|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ŚNIADANIE** | **OBIAD** | **PODWIECZOREK** |
| **PONIEDZIAŁEK****05.06.2023** | KASZKA KUKURYDZIANA NA MLEKU ***(MLEKO)*** 200 GKROMKA CHLEBA BEZGLUTENOWEGO30 G Z MASŁEM ***(MLEKO)*** 4 G, SEREM ŻÓŁTYM ***(MLEKO)*** 20 G, POMIDOREM, OGÓRKIEM I SAŁATĄ 40 GHERBATA MALINOWA 150 ML | ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM BEZGLUTENOWYM I NATKĄ PIETRUSZKI, ZABIELANA ŚMIETANKĄ ***(MLEKO, SELER)*** 250 GKASZA GRYCZANA100 G I GULASZ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ Z PAPRYKĄ 60 GZIELONA SAŁATKA Z KAPUSTY, SZPINAKU, PORA I OGÓRKA Z SOSEM VINEGRET 100 GOWOC- 1 SZT.SOK MARCHREWKOWO OWOCOWY 150 ML | JOGURT PITNY ***(MLEKO)*** 330 MLCIASTO DROŻDŻOWE BEZGLUTENOWE Z RABARBAREM **(wypiek własny)*(MLEKO, JAJA)*** 60 G |
| **WTOREK****06.06.2023** | TOSTY Z CHLEBA BEZGLUTENOWEGO60 G Z SEREM MOZZARELLA ***(MLEKO)*** 40 G I KETCHUPEM 20 GGARŚĆ POMIDORKÓW KOKTAILOWYCH 40 GKAKAO NA MLEKU ***(MLEKO, KAKAO)*** 150 ML | ZUPA CHRZANOWA Z JAJKIEM I MAJERANKIEM ***(JAJA, SELER)*** 250 GTŁUCZONE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 100 G I KOTLET DROBIOWY SAUTE 60 GMIZERIA ZE ŚMIETANĄ I SZCZYPIORKIEM ***(MLEKO)*** 40 GKALAFIOR Z MASŁEM ***(MLEKO)*** 40 GKOMPOT MALINOWO- WIŚNIOWY 150 ML | TALERZ OWOCÓW(MANGO, MELON, ARBUZ)SOK MARCHEWKOWO OWOCOWY 150 ML |
| **ŚRODA****07.06.2023** | PŁATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU ***(MLEKO)*** 200 GCHLEB BEZGLUTENOWY 30 G Z MASŁEM ***(MLEKO)*** 4 G I PASTA Z MIĘSA DROBIOWEGO WŁASNEGO WYROBU 20 GOGÓREK KISZONY 40 GNAPAR Z MIĘTY I MIODU 150 ML | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI I NATKĄ PIETRUSZKI ***(SELER)*** 250 GZAPIEKANKA MAKARONOWA BEZGLUTENOWA 100 G Z SOSEM POMIDOROWYM Z MIĘSEM WIEPRZOWYM 60 GBURACZKI TARTE Z CEBULKĄ 40 GPOMIDORY MALINOWE W ŚMIETANIE ZE SZCZYPIORKIEM ***(MLEKO)*** 40 GKOMPOT WIELOOWOCOWY (ŚLIWKA, PORZECZKA, TRUSKAWKA) 150 ML | CIASTECZKA MAŚLANE, BEZGLUTENOWE Z KAWAŁAKMI CZEKOLADY**(wypiek własny)** ***(MLEKO, JAJA)***SZKLANKA MLEKA ***(MLEKO)*** 150 ML |
| **PIĄTEK****09.06.2023** | CHLEB BEZGLUTENOWY 60 G Z MASŁEM ***(MLEKO)***8 G I DŻEMEM OWOCOWYM NISKOSŁODZONYM 40 GKAKAO NA MLEKU ***(MLEKO, KAKAO)*** 150 ML | KREMOWA ZUPA POMIDOROWA Z BEZGLUTENOWYM MAKARONEM ŚWIDRY, ZABIELANA ŚMIETANKĄ ***(MLEKO, SELER)*** 250 GŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE ZAPIEKANE Z ROZMARYNEM 100 G I BEZGLUTENOWY PULPET Z DORSZA 60 GSAŁATA ZE ŚMIETANĄ ***(MLEKO)*** 40 GMARCHEWKA Z GROSZKIEM ***(MLEKO)*** 40 GSOK JABŁKOWY 150 ML | WAFLE RYŻOWE Z DŻEMEM 60 GJOGURT NATURALNY ***(MLEKO)*** 150 G |

 **JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE I ZERÓWKA
BEZGLUTENOWY Z ELIMINACJĄ GLUTENU**

\*Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie \*Alergeny oznaczono pogrubioną czcionką
\***Substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji zaznaczono wg załącznika II Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej L 304/43**. W ZSP w kuchni używa się**: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy**. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny.