|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ŚNIADANIE** | **OBIAD** | **PODWIECZOREK** |
| **PONIEDZIAŁEK**  **05.06.2023** | KASZKA KUKURYDZIANA NA MLEKU  ***(MLEKO)*** 200 G  KROMKA CHLEBA BEZGLUTENOWEGO30 G Z MASŁEM ***(MLEKO)*** 4 G, SEREM ŻÓŁTYM ***(MLEKO)*** 20 G, POMIDOREM, OGÓRKIEM I SAŁATĄ 40 G  HERBATA MALINOWA 150 ML | ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM BEZGLUTENOWYM I NATKĄ PIETRUSZKI, ZABIELANA ŚMIETANKĄ  ***(MLEKO, SELER)*** 250 G  KASZA GRYCZANA100 G I GULASZ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ Z PAPRYKĄ 60 G  ZIELONA SAŁATKA Z KAPUSTY, SZPINAKU, PORA I OGÓRKA Z SOSEM VINEGRET 100 G  OWOC- 1 SZT.  SOK MARCHREWKOWO OWOCOWY 150 ML | JOGURT PITNY ***(MLEKO)*** 330 ML  CIASTO 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 G  GARŚĆ POMIDORKÓW KOKTAILOWYCH 40 G  KAKAO NA MLEKU ***(MLEKO, KAKAO)*** 150 ML | ZUPA CHRZANOWA Z JAJKIEM I MAJERANKIEM ***(JAJA, SELER)*** 250 G  TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 100 G I KOTLET DROBIOWY SAUTE 60 G  MIZERIA ZE ŚMIETANĄ I SZCZYPIORKIEM ***(MLEKO)*** 40 G  KALAFIOR Z MASŁEM ***(MLEKO)*** 40 G  KOMPOT MALINOWO- WIŚNIOWY 150 ML | TALERZ OWOCÓW  (MANGO, MELON, ARBUZ)  SOK MARCHEWKOWO OWOCOWY 150 ML |
| **ŚRODA**  **07.06.2023** | PŁATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU ***(MLEKO)*** 200 G  CHLEB BEZGLUTENOWY 30 G Z MASŁEM ***(MLEKO)*** 4 G I PASTA Z MIĘSA DROBIOWEGO WŁASNEGO WYROBU 20 G  OGÓREK KISZONY 40 G  NAPAR Z MIĘTY I MIODU 150 ML | BARSZCZ CZERWONY Z ZIEMNIAKAMI I NATKĄ PIETRUSZKI ***(SELER)*** 250 G  ZAPIEKANKA MAKARONOWA BEZGLUTENOWA 100 G Z SOSEM POMIDOROWYM Z MIĘSEM WIEPRZOWYM 60 G  BURACZKI TARTE Z CEBULKĄ 40 G  POMIDORY MALINOWE W ŚMIETANIE ZE SZCZYPIORKIEM ***(MLEKO)*** 40 G  KOMPOT 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 G  KAKAO NA MLEKU ***(MLEKO, KAKAO)*** 150 ML | KREMOWA ZUPA POMIDOROWA Z BEZGLUTENOWYM MAKARONEM ŚWIDRY, ZABIELANA ŚMIETANKĄ  ***(MLEKO, SELER)*** 250 G  ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE ZAPIEKANE Z ROZMARYNEM 100 G I BEZGLUTENOWY PULPET Z DORSZA 60 G  SAŁATA ZE ŚMIETANĄ ***(MLEKO)*** 40 G  MARCHEWKA Z GROSZKIEM ***(MLEKO)*** 40 G  SOK JABŁKOWY 150 ML | WAFLE RYŻOWE Z DŻEMEM 60 G  JOGURT 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.