|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ŚNIADANIE** | **OBIAD** | **PODWIECZOREK** |
| **PONIEDZIAŁEK****05.06.2023** | KASZKA KUS KUS NA MLEKU ROŚLINNYM ***(PSZENICA)*** 200 GKROMKA CHLEBA PSZENNEGO ***(PSZENICA)*** 30 G Z MASŁEM ROŚLINNYM 4 G, WĘDLINĄ20 G, POMIDOREM, OGÓRKIEM I SAŁATĄ 40 GHERBATA MALINOWA 150 ML |  ZUPA PIECZARKOWA Z MAKARONEM ZACIERKĄ I NATKĄ PIETRUSZKI, NIEZABIELANA ***(PSZENICA, SELER)*** 250 GMIX KASZ (BULGUR, GRYCZANA, JĘCZMIENNA) ***(PSZENICA, JĘCZMIEŃ)*** 100 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 | KOKTAIL TRUSKAWKOWY NA MLEKU ROŚLINNYM330 MLCIASTO DROŻDŻOWE Z RABARBAREM NA MLEKU ROŚLINNYM  **(wypiek własny)*(PSZENICA, JAJA)*** 60 G |
| **WTOREK****06.06.2023** | TOSTY Z CHLEBA TOSTOWEGO ***(PSZENICA)*** 60 G WĘDLINĄ 40 G I KETCHUPEM 20 GGARŚĆ POMIDORKÓW KOKTAILOWYCH 40 GKAKAO NA MLEKU ROŚLINNYM ***(KAKAO)*** 150 ML | ZUPA ŻUREK Z JAJKIEM, CHRZANEM I MAJERANKIEM ***(JAJA, ŻYTO, PSZENICA, JĘCZMIEŃ)*** 250 GTŁUCZONE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 100 G I KOTLET DROBIOWY A’LA SCHABOWY ***(JAJA, PSZENICA)*** 60 GOGÓRKI W OLIWIE ZE SZCZYPIORKIEM 40 GKALAFIOR Z OLIWĄ I BUŁKĄ TARTĄ ***(PSZENICA)*** 40 GKOMPOT MALINOWO- WIŚNIOWY 150 ML | TALERZ OWOCÓW(MANGO, MELON, ARBUZ)SOK MARCHEWKOWO OWOCOWY 150 ML |
| **ŚRODA****07.06.2023** | PŁATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU ROŚLINNYM 200 GCHLEB SŁONECZNIKOWY ***(PSZENICA)*** 30 G Z MASŁEM ROŚLINNYM 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 Z MAKARONEM ***(PSZENICA)*** 100 G Z SOSEM POMIDOROWYM Z MIĘSEM WIEPRZOWYM 60 GBURACZKI TARTE Z CEBULKĄ 40 GPOMIDORY MALINOWE Z OLIWĄ ZE SZCZYPIORKIEM 40 GKOMPOT WIELOOWOCOWY (ŚLIWKA, PORZECZKA, TRUSKAWKA) 150 ML | CIASTECZKA BEZMLECZNE Z KAWAŁAKMI CZEKOLADY**(wypiek własny)** ***(PSZENICA, JAJA)***SZKLANKA MLEKA ROŚLINNEGO 150 ML |
| **PIĄTEK****09.06.2023** | BUŁKA PSZENNA ***(PSZENICA)*** 60 G Z MASŁEM ROŚLINNYM8 G I DŻEMEM OWOCOWYM NISKOSŁODZONYM 40 GKAWA INKA NA MLEKU ROŚLINNYM ***(ŻYTO, JĘCZMIEŃ)*** 150 ML | KREMOWA ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM ŚWIDRY, NIEZABIELANA ***(SELER, PSZENICA)*** 250 GŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE ZAPIEKANE Z ROZMARYNEM 100 G I KOTLET RYBNY Z DORSZA ***(JAJA, PSZENICA)*** 60 GSAŁATA Z OLIWĄ 40 GMARCHEWKA Z GROSZKIEM, NIEZABIELANA 40 GSOK JABŁKOWY 150 ML | ROGALIK PSZENNY ***(PSZENICA)*** 60 GKOKTAJL BANANOWY NA MLEKU ROŚLINNYM 150 G |

 **JADŁOSPIS PRZEDSZKOLE I ZERÓWKA
BEZMLECZNY**

\*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.